



La côte de porc farcie façon Orloff de Julien.

INGRÉDIENTS POUR 2 PERSONNES :

2 côtes de porc • 2 tranches de fromage Fairebel • 2 tranches de jambon des Délices de la Sûre • 2 échalotes • 200 gr de pâte • 15 cl de bière Brouwerij De Ranke • 1 boîte de noix • 200 gr de champignons • 2 œufs entiers • 10 cl lait Fairebel • 3 cas de Farine • 2 branches d'aneth • sel • poivre • piment Espelette • beurre Ardenne • beurre des chefs Carlsbourg

Julien Lapraille est une personnalité bien connue de la gastronomie wallonne. Ancien de l'émission Top Chef, il déploie aujourd'hui ses talents culinaires sur RTL-TVI, BEL RTL, mais aussi au domicile des fines bouches en quête de nouvelles expériences gustatives.

Pour apprendre son métier, Julien a vu du pays. Depuis ses études à Namur, il a accumulé les expériences dans des maisons renommées, passant d'un étoilé à l'autre. Très attaché à son terroir, il a ouvert un magasin de proximité dans son village, à Marbehan. À son comptoir, des produits locaux de boucherie-charcuterie, de la fromagerie, des

légumes, de l'épicerie fine et une multitude d'autres douceurs made in Wallonie. Un lien tout naturel vers Fairebel et son lait entier bien crémeux, qui soutient comme nul autre l'agriculture belge. Julien n'est pas petit-fils d'agriculteur pour rien !



Avec un lait entier dont le taux de matière grasse varie naturellement en fonction de la saison et un fromage à pâte molle au lait à l'herbe et sans OGM, toute la nature se retrouve dans cette recette. Et les agriculteurs aussi s'y retrouvent !

RECETTE

Faites chauffer 1 casserole d'eau bouillante pour cuire les pâtes. Égouttez-les et gardez-les bien au chaud dans la casserole.

Ouvrez façon portefeuille votre viande. Assaisonnez la bien avec sel et poivre.

Placez vos tranches de fromage et de jambon cru à l'intérieur. Refermez. Pannez le tout de la manière suivante: farine, œuf et lait battu. Terminez par plongez votre cordon bleu dans les cerneaux de noix préalablement mixés.

Dans une poêle avec une bonne noix de beurre, faites revenir au beurre les échalotes épluchées et émincées finement avec 1 bonne noix. Déglacez avec votre bière. Laissez réduire. Pendant ce temps, nettoyez et coupez les champignons. Incorporez-les à vos échalotes. Terminez par de la crème.

Laissez cuire le tout. Ajoutez les pâtes. Mélangez le tout et rectifiez l'assaisonnement de sel, poivre et piment Espelette.

Dans une poêle avec du beurre des chefs Carlsbourg, cuisez vos côtes de porc. Lorsque celles-ci sont bien colorées, passez-les au four afin de terminer la cuisson si besoin.

Disposez vos pâtes sur le côté de l'assiette. Coupez votre viande en 2 éventuellement et décorez le tout avec quelques morceaux d'aneth frais pour amener de la fraîcheur à votre plat.