

Wok d'échine de porc ou aiguillettes de canard et endives

Ingrédients (pour 4 pers.)

500 g d'échine de porc ou canard
4 endives
50 g de sucre Rapadura(ou sucre roux)
3 gousses d'ail
10 cl de vinaigre de cidre
5 cl de sauce soja
1/2 botte de coriandre
Huile de pépins de raisins
Sel fin gris, poivre du moulin

Déroulement

Taillez l'échine en lanières puis taillez les endives en 4.
Chauffez le wok et versez 2 cuil. à soupe d'huile de pépins de raisins. Ajoutez les lanières de cochon et poêlez vivement. Râpez l'ail par-dessus. Ajoutez les endives et le sucre rapadura. Mijotez le tout pendant 4 à 5 minutes afin d'obtenir une jolie coloration. Déglacez avec le vinaigre de cidre. Laissez réduire puis versez la sauce soja puis poursuivez par 5 minutes de cuisson. Lavez et concassez la coriandre et ajoutez au wok. Servez aussitôt.

Gâteau de blé noir

Ingrédients (pour 8 pers)

200 g de farine de blé noir
200 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
1 pincée de cannelle
50 g de graines de blé noir torréfiées
220 g de beurre demi-sel mou
5 jaunes d'oeufs + 1 oeuf entier

Déroulement

Préchauffez le four à 180°C. Mélangez la farine, le sucre, le sucre vanillé, la cannelle et les graines de sarrasin dans un grand saladier. Ajoutez le beurre et les jaunes d'oeufs. Travaillez la pâte à la main jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
Versez la pâte dans un plat à gratin rectangulaire de 18 cm de longueur (ou de 20 cm de diamètre pour un moule rond), lissez à l'aide d'une spatule puis quadrillez la surface en croisillons réguliers, à l'aide d'une fourchette. Dans un bol, cassez l'oeuf entier et battez-le à la fourchette, puis étalez-le à l'aide d'un pinceau sur le gâteau pour le dorer.
Enfournez pour 50 min. Laissez refroidir et dégustez froid. Ce gâteau se conserve plusieurs jours