Mmm LA MAISON DU MIEUX MANGER | FERME DU CANTAL

Difficulté : Facile **Temps de préparation : 5 min** **Temps de cuisson : 35/40 min**



ARAIGNÉES DE PORC THYM-ROMARIN ET POMMES DE TERRES GRENAILLES

Araignée de porc marinée au thym et au romarin, grillée à la perfection, servie avec des pommes de terre grenaille rôties fondantes et dorées, pour une assiette parfumée et authentique.

- **Le Cochon** est sélectionné par Didier de la **Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveurs.
- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.

LES INGRÉDIENTS



Morceaux Araignées de porc marinés thym et romarin
200g



Pommes de terre grenailles
300g

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Sel & Poivre
selon votre goût



Huile d'olive

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Préchauffez le four à 200°C (chaleur tournante). Lavez et séchez les pommes de terre grenailles (inutile de les éplucher). Les couper en deux si elles sont trop grosses.

ÉTAPE 2

Dans un grand saladier, mélanger les pommes de terre avec l'huile d'olive, du sel et du poivre.

ÉTAPE 3

Étalez les pommes de terre sur une plaque recouverte de papier cuisson, sans qu'elles se chevauchent. Cuire 35 à 40 minutes, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes à l'extérieur, tendres à l'intérieur.

ÉTAPE 4

Dans une poêle faites revenir la viande environ 10 minutes à feu moyen sans matière grasse.

ÉTAPE 5

Servez les pommes de terre croustillantes avec la viande marinée. Bon appétit!



CONSEILS ET ASTUCES

Pour une touche encore plus gourmande, ajoutez un filet de **jus de citron sur les pommes de terre** à la sortie du four pour apporter de la fraicheur.