

## AVEC...



### Les Produits de la ferme **MAGEROTTE**



## Recette

### Côtes de porc des prairies d'ardenne à l'ancienne au sirop de Liège, pommes de terre charlotte et asperges vertes

#### Réalisation

Assaisonnez et épicez les côtes.

Faites-les revenir dans 50 gr de beurre et poursuivez la cuisson au four à 180° durant 25 minutes.

Ajoutez le sirop de Liège au jus de cuisson et faites caraméliser les pièces de viande en les badigeonnant régulièrement de sirop.

Epluchez les pommes de terre et découpez-les en cylindres de 4 cm de diamètre.

Déposez-les dans un plat allant au four, ajoutez le fond blanc, les talons de lard et jambon, le beurre et le bouquet garni et faites cuire jusqu'à évaporation du liquide.

Cuisez les asperges à point dans de l'eau légèrement salée puis faites-les revenir dans 50 gr de beurre fondu.

Retirez les côtes du four, dégraissez le plat et déglacez avec le fond de volaille.

Enlevez la couenne croquante et découpez les côtes en languettes d'un doigt d'épaisseur.

Déposez la viande, les pommes de terre et les asperges sur des assiettes bien chaudes, décorez de couenne croquante et nappez de sauce.

#### Ingrédients

- Ingrédients (pour 2 personnes) :
- 2 belles côtes de porc des prairies d'Ardenne à l'ancienne (600 gr chacune)
  - 50 gr de talons de lard et jambon
  - 50 cl de fond de volaille brun
  - 50 cl de fond blanc
  - 500 gr de pommes de terre Charlotte Terra Nostra
  - 8 asperges vertes
  - 150 gr de sirop de Liège
  - 1 bouquet d'herbes aromatiques (thym, laurier, céleri)
  - beurre
  - sel et poivre du moulin

Parmi les établissements régionaux les plus réputés, on épinglera à

Nassogne : le Beau Séjour, le Barathym et le Château de Bois, à Marche-en-Famenne : le Quartier Latin et la Gloriette, à Heure-en-Famenne : le Fou est Belge, à Eprave : le Vieux Moulin, à Saint-Hubert : le Val de Poix et l'Ancien Hôpital, à Durbuy : le Bouchon-Bouchon ainsi que bien d'autres dont les liens sont à repris sur le site [www.magerotte.be](http://www.magerotte.be), site qui contient une foule d'informations sur la boucherie Magerotte ainsi qu'une centaine de recettes permettant de mettre le porc des prairies d'Ardenne en valeur.

**Magerotte Entreprises SA**

Rue de Lahaut 11 - 6950 Nassogne - Tél.+32 84 21 06 29



## Créateur de délices depuis 1934



### en direct de notre ferme ! [www.magerotte.be](http://www.magerotte.be)

Entreprise familiale centenaire, élue dans le top 10 des meilleures boucheries de Belgique par le magazine Ambiance Culinaire, cette vieille maison de tradition a toujours su concilier quête incessante de l'excellence, scrupuleux souci de préserver les gestes précieux d'autrefois, constance dans l'attachement au terroir ardennais, ouverture d'esprit et anticonformisme. C'est ainsi qu'en 1998 les frères Magerotte ont replacé le porc ardennais dans son milieu naturel en créant dans leur ferme de Nassogne le premier centre d'engraissement de porcs en prairies de Belgique.

Issu du croisement des plus anciennes races locales, le porc des prairies d'Ardenne se nourrit exclusivement de céréales et de légumineuses.

Sa viande, légèrement marbrée, tendre et goûteuse ravit les gourmets et les gastronomes, à telle enseigne que les plus prestigieux restaurants ont été séduits par les qualités de ce noble produit.