



Vallée de Kaisersberg  
L'Alsace essentielle®

## PALETTE DE PORC FUMÉ (SCHIFALA)

*La véritable recette alsacienne*

#visitKB

[www.kaisersberg.com](http://www.kaisersberg.com)

Nombre de personnes : 4    Temps de préparation : 20 min    Temps de cuisson : 1h30 min

### INGREDIENTS

- 1 palette de porc fumée de 1,2 kg
- 4 carottes
- 1 oignon
- 1 poireau
- 1 branche de persil

### LES ÉTAPES

- Plongez la palette dans une casserole d'eau froide avec les légumes
- Portez à ébullition et laissez cuire à petit feu pendant 1h30.
- Egouttez la viande puis détaillez-la en tranches.
- Servez avec des petits oignons au vinaigre, des cornichons et une salade de pommes de terre.

### NOTRE SUGGESTION

Optez pour un Pinot Gris ou un Sylvaner en accompagnement de ce plat.