

# Rouelle de Porc à la gelée de vanille sur son lit de fenouil



Gelée de vanille : <http://www.sivanil.fr/>

## Ingrédients :

1 rouelle de porc,  
3 cuillerées à soupe de gelée de vanille,  
1 oignon,  
5 petits bulbes de fenouil,  
400 g de petites pommes de terre,  
Du sel, du poivre, de l'huile.



## Recette

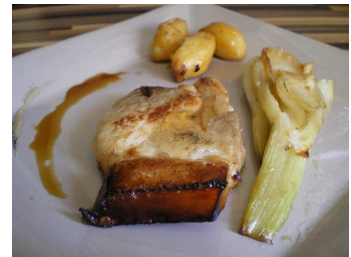
Rincer le fenouil sous l'eau et l'égoutter. Emincez-le dans le sens de la longueur et réserver. Pelez les pommes de terre et réserver. Epluchez l'oignon et faites le revenir à feu doux dans un peu de beurre jusqu'à ce qui deviennent translucide. Salez et poivrez

Faites revenir la rouelle sur les deux faces dans une poêle avec un peu d'huile. Lorsqu'elle est bien dorée, rajouter la gelée de vanille et continuez la cuisson (sur feu doux) environ 5 minutes salez et poivrez. La réserver.

Dans la même poêle, déglacer avec un peu d'eau et y ajouter le fenouil, laissez cuire à feu doux une dizaine de minutes.

Dans un plat allant au four, verser le fenouil et son jus, l'oignon, rajouter les pommes de terre, salez et poivrez.

Enfourner et laisser cuire (en arrosant de temps en temps de jus) jusqu'à ce que le fenouil devienne tendre mais légèrement croquant.



Déposer la rouelle sur le lit de fenouil et de pommes de terre (vous pouvez badigeonner légèrement de gelée de vanille) et laisser cuire une quinzaine de minutes supplémentaires en prenant soin de la retourner à la moitié du temps.

Sortez du four, laissez reposer la viande quelques minutes et découper. Déposer quelques morceaux de fenouil, deux ou trois petites pommes de terre et un morceau de rouelle. Poivrez légèrement.

Servez et dégustez !