

Kassler aux poireaux, bettes et carottes à la marjolaine



“ Le kassler est un rouleau de filet mignon de porc salé et fumé qui, dans ce cas, a été cuit sur un lit de légumes de saison et servi avec des spätzles. Je vous propose également une autre association possible de légumes pour la cuisson d'un kassler. ”

Les Ingrédients :

(Pour 4 à 8 personnes) :

- 1 kg de kassler
- 6 [carottes](#)
- 6 [poireaux](#)
- 500 g de [bettes](#)
- 200 g de lard fumé
- 200 à 400 ml d'eau
- [Marjolaine](#)
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Les Étapes :

Dans une grande cocotte en fonte, faites revenir la poitrine fumée que vous aurez coupée en 8 morceaux.

Pendant ce temps, brossez les carottes, rincez les bettes et les poireaux. Coupez ces légumes plus ou moins grossièrement. Ajoutez-les à la poitrine fumée. Faites dorer une quinzaine de minutes. Ajoutez un filet d'huile d'olive si nécessaire.

Déposez le filet de kassler au centre des légumes tout au fond de la cocotte. Versez l'eau. Ajoutez les branches de marjolaine.

Couvrez et enfournez dans un four préchauffé à 210°C et ce pendant 1 heure (soit 1 heure de cuisson / kg de kassler). Si au cours de la cuisson, toute l'eau venait à s'évaporer, ajoutez un fond d'eau à la préparation. Une fois la viande cuite, dégustez.

Et Que Dire De Plus ?

- Recette de spätzles : [Spätzles au coulis de tomates et fines herbes](#).
- Remplacez l'eau par du bouillon de bœuf.
- Une autre association de légumes possible : [navets](#), carottes, [radis noirs](#), [oignons](#) et gingembre.