

Carré de porc rôti à l'érable et aux épices, écrasé de pommes de terre et carottes à la muscade, pommes Cortland, échalotes confites

Recette pour 4 personnes



Description

Carré de porc rôti à l'érable et aux épices, écrasé de pommes de terre et carottes à la muscade, pommes Cortland, échalotes confites.

L'astuce du chef

Si vous le souhaitez, des côtes de porc traditionnelles peuvent bien aller.

Ingrédients

Carré de porc

- 1 Unité(s) Carré de porc de 4 côtes
- 250 Ml Sirop d'érable
- 20 Gr 4 épices en poudre
- 0.50 Unité(s) Oignon rouge
- 4 Unité(s) Anis étoilé
- Huile végétale
- Beurre

Purée de carottes et pommes de terre

- 4 Unité(s) Carotte
- 4 Unité(s) Pommes de terre yukon gold
- 2 Gousse(s) Ail haché
- 0.50 Cuil. à thé Cannelle moulue
- 4 Branche(s) Thym
- 75 Gr Beurre
- Huile végétale
- Beurre

Garnitures

- 2 Unité(s) Pomme cortland
- 75 Ml Sirop d'érable
- 4 Noisette(s) Beurre
- 4 Unité(s) Échalote française
- Huile végétale
- Beurre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Mise en place

Épluchez et coupez les carottes en fines lamelles. Épluchez et coupez les pommes de terre en cubes. Épluchez les oignons et ciselez-les. Épluchez les pommes Cortland et coupez-les en quartier. Épluchez les échalotes.

Carré de porc

Dans une petite casserole, faites chauffer à feu doux le sirop d'érable avec le mélange de 4 épices pendant 5 minutes.

Assaisonnez le carré de porc de sel et de poivre. Dans une poêle chaude, versez un filet d'huile végétale, et faites-le saisir de tous les côtés à feu vif. Réservez.

Ajoutez l'oignon rouge, faites-le revenir pendant 1 à 2 minutes.

Sur une plaque de cuisson, déposez le carré de porc, arrosez de sirop d'érable aux épices, et ajouter les oignons rouge sautés. Mettez la plaque au four, réglez-le sur 425°F. Arrosez de sirop d'érable aux épices 2-3 fois pendant la cuisson. Faites cuire pendant environ 1h10 (1.2 kg) jusqu'à ce que le centre du carré de porc atteigne 68°C. Laissez reposer la viande pendant au moins 15 minutes au chaud avant de la découper en côtes individuelles.

Purée de carotte

Déposez les carottes dans un grand chaudron et couvrez d'eau. Portez à ébullition et laissez cuire 15 minutes à feu moyen. Égouttez bien en prenant soin de garder un peu de liquide de cuisson.

Réduisez les carottes en purée au blender de façon à obtenir une purée lisse. Assaisonnez de sel et de poivre puis ajoutez une noix de beurre et la cannelle. Ajoutez un peu d'eau de cuisson des carottes pour ajuster la texture de la purée, réservez.

Mettez vos pommes de terre dans une casserole d'eau froide avec le gros sel, portez le tout à ébullition, cuire jusqu'à ce qu'une pointe de couteau transperce facilement la pomme de terre. Dans une poêle, faites revenir les oignons avec une noisette de beurre et de l'huile pendant environ 12 à 15 min. Ajoutez-y l'ail, le thym, jusqu'à que les oignons prennent une jolie caramélisation, assaisonnez de sel et poivre. Une fois les pommes de terre égouttées, ajoutez-y les oignons confits et la cannelle. Écrasez l'ensemble à l'aide d'un pilon. Il ne vous reste plus qu'à mélanger les deux purées.

Garnitures

Dans une poêle chaude avec du beurre et un peu de sucre, faites revenir de chaque côté les quartiers de pommes. Déglacez avec le sirop d'érable, laquez les pommes dans le sirop. Mettez votre poêle dans le four si possible (sinon une plaque), laissez-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres. Mettez les échalotes dans un plat de cuisson, arrosez d'huile d'olive, sel et poivre et cuire au four pendant 45 minutes pour qu'elles soient bien confites.

Montage

À l'aide d'un cercle, réalisez un joli tapis de purée de pommes de terre et carottes et déposez dessus une belle côte du carré de porc. Découpez en deux les échalotes confites, disposez-les joliment dans l'assiette. Déposez quatre quartiers de pomme Cortland. Arrosez l'ensemble de la laque de cuisson du carré au sirop d'érable. Finalisez avec du persil plat ou des jeunes pousses.

Bon appétit!