

# Carré de porc poêlé puis rôti, purée de pommes caramélisées, légumes racines rôtis à l'huile d'origan

Recette pour 4 personnes

## Description

Carré de porc à l'os poêlé puis rôti, servi avec une purée de pommes caramélisées ainsi que des dés de panais, céleri-rave et carottes à rôtis à l'huile d'origan.

## L'astuce du chef

Faites tempérer les côtes de porc au moins 30 minutes afin d'obtenir une belle cuisson uniforme.

## Ingrédients

### Pour le carré de porc

- 1 Unité(s) Carré de porc de 4 côtes
- Sel et poivre
- Huile végétale

### Pour les légumes racines rôtis à l'huile d'origan

- 400 Gr Céleri-rave
- 2 Unité(s) Carotte
- 2 Unité(s) Panais
- 1 Botte(s) Origan
  
- Sel et poivre
- Huile végétale

### Pour la purée de pommes caramélisées

- 4 Unité(s) Pomme cortland
- 10 Gr Sucre
- 30 Gr Beurre
  
- Sel et poivre
- Huile végétale

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

### Mise en place

Pelez et coupez les pommes en dés, réservez dans une eau citronnée. Coupez les panais, les carottes et le céleri-rave en petits dés. Couper le carré de porc en 4 côtes.

### Préparation des légumes rôtis à l'huile d'origan

À l'aide d'un mortier et d'un pilon, écrasez l'oregano avec une pincée de sel et un filet d'huile végétale jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Réunissez les dés de panais, de carotte et de céleri-rave

dans un bol. Salez et poivrez. Ajoutez l'huile d'origan et mélangez. Déposez le tout sur une plaque à cuisson et faites rôtir au four pendant 15-25 minutes jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Réservez.

#### Préparation de la purée de pommes caramélisées

Dans une poêle antiadhésive chaude, versez un filet d'huile végétale et faites revenir les dés de pommes. Parsemez-les de sucre et laissez caraméliser légèrement. Baissez l'intensité du feu et laissez compoter. Placez le tout dans la cuve d'un robot culinaire. Ajoutez le beurre et mixez afin d'obtenir une purée lisse. Réservez.

#### Préparation des carrés de porc poêlés et rôtis

Assaisonnez les côtes de porc de sel et poivre. Dans une poêle antiadhésive chaude, versez un filet d'huile végétale et faites saisir les côtes de porc des deux cotés afin qu'elles soient dorées. Déposez les côtes de porc sur une plaque à cuisson et faites-les rôtir au four pendant 10 à 12 minutes pour une cuisson rosée.

#### Dressage

Dans chaque assiette, déposez une côte de porc et accompagnez-la de purée de pommes et de quelques légumes rôtis.

**Bon appétit!**