

Carré de porc, pomme de terre Duchesse et légumes rôtis, sauce au vin et cacao amer |

Recette pour 4 personnes

Description

Un plat grandiose pour le temps des fêtes. Un carré de porc rôti au four accompagné de légumes, pomme de terre Duchesse et une sauce au vin rouge.

L'astuce du chef

Le temps de repos de la viande à la sortie du four est l'étape la plus importante afin d'avoir une viande juteuse.

Ingrédients

Carré de porc

- 1 Unité(s) Carré de porc de 4 côtes

Pomme de terre

- 500 Gr Pommes de terre
- 1 Unité(s) Oeuf
- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 1 Pincée(s) Noix de muscade
- 60 Gr Beurre

Légumes

- 4 Unité(s) Carotte nantaise
- 2 Unité(s) Panais
- 20 Baies Oignon perlé

Sauce

- 75 Gr Échalote
- 2 Branche(s) Thym
- 15 Ml Vinaigre de vin rouge
- 150 Ml Demi-glace de veau
- 150 Ml Vin rouge
- 1 Cuil. à thé Cacao en poudre

Préparation

- Temps de préparation **90 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**
- Temps de repos **15 mins**

Mise en place

Pelez les panais et taillez les en macédoine ainsi que les carottes.

Ciselez finement l'échalote.

Effeuillez les branches de thym.

Épluchez, lavez et coupez en cubes les pommes de terre et faites-les cuire 35 à 40 minutes à la vapeur.

Porc

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 la poêle afin de réaliser la sauce
Sur une plaque de cuisson, déposez le carré de porc. Mettez la plaque au four, réglez-le sur 400°F. Faites cuire pendant environ 1h-1h30 jusqu'à ce que le centre du carré de porc atteigne 52°C.

Laissez reposer la viande pendant au moins 15 minutes au chaud avant de la découper en côtes individuelles.

Légumes

Placez les légumes racine sur une plaque à four, arrosez d'huile d'olive, ajoutez le thym, le sel et le poivre. Placez tout dans le four pour environ 20 à 25 minutes suivant la grosseur.

Donnez-leur un bon coup de grill du four avant de les servir, apportez-leur une coloration légèrement poussée.

Pomme de terre

Passez les pommes de terre au presse-purée dans un grand bol.

Incorporez le beurre, le sel et un peu de muscade. Mélangez le tout jusqu'à ce que tout le beurre soit parfaitement fondu.

Ajoutez d'abord un œuf entier, mélangez. Incorporez ensuite le jaune.

Versez cette purée dans une poche à douille (équipée d'une douille cannelée).

Déposez des petits roses sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.

Enfournez à 400°F pendant 25 à 30 minutes.

Sauce

Dans la poêle, avec un peu de beurre, faites suer l'échalote avec le thym, déglacez avec le vinaigre, puis le vin rouge et faites réduire jusqu'à consistance de sirop, ajoutez la demi-glace et faites cuire jusqu'à consistance désirée.

Montage

Taillez les côtes de porc et versez le jus de viande créé par le temps de repos dans votre sauce.

Disposez dans vos assiettes, les pommes de terre Duchesse, les légumes rôtis et les côtes de porc.

Terminez le montage de vos assiettes en versant un peu de sauce sur la viande.

Bon appétit!