

Carré de porc rôti, étagé de légumes à la provençale, émulsion aux tomates cerises confites

Recette pour 4 personnes

Description

Carré de porc poêlé en côtes individuelles servi avec un étagé d'aubergines, courgettes et tomates italiennes parfumé à l'ail et au thym frais et accompagné d'une purée de tomates cerises confites au four émulsionnée à l'huile d'olive.

L'astuce du chef

Vous pouvez réaliser l'étagé de légumes en format individuel dans des emporte-pièces ou bien en plus grand format dans un plat de cuisson dans lequel vous taillerez des portions.

Ingrédients

Pour le carré de porc

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

Pour l'étagé de légume à la provençale

- 1 Unité(s) Aubergine
- 2 Unité(s) Courgette
- 4 Unité(s) Tomates italiennes
- 1 Gousse(s) Ail
- 3 Branche(s) Thym

- Sel et poivre
- Huile d'olive
- Huile végétale

Pour l'émulsion de tomates cerise confites

- 1 Barquette(s) Tomates cerises
- 1 Gousse(s) Ail

- Sel et poivre
- Huile d'olive
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four** à **375 F°**

Mise en place

Coupez tous les légumes (à l'exception des tomates cerises) en rondelles d'environ ½ centimètre d'épaisseur.

Salez les tranches d'aubergines et laissez dégorger environ 30 minutes. Hachez l'ail.

Préparation de l'étagé de légumes à la provençale

Dans une poêle chaude, versez une bonne quantité d'huile d'olive et faites revenir les tranches d'aubergine des deux côtés jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Ajoutez l'ail haché et le thym, mélangez bien et retirez du feu. Dans un plat à gratin ou dans des emporte-pièces individuels, placez les rondelles de légumes en alternance puis assaisonnez de sel et poivre. Enfournez vos tians de légumes et cuire environ 30 minutes jusqu'à ce que les légumes soient tendres quand vous les piquez avec la pointe d'un couteau.

Préparation de la côte de porc rôtie

Assaisonnez la côte de porc de sel et de poivre et saisissez-les des deux côtés dans une poêle chaude avec un filet d'huile végétale à feu vif. Placez-les ensuite sur une plaque de cuisson et terminez la cuisson au four 8 à 12 minutes pour une cuisson rosée.

Préparation de l'émulsion aux tomates cerise confites

Dans un bol, mélangez les tomates cerises avec un filet d'huile d'olive et assaisonnez de sel. Déposez sur une plaque de cuisson et faites-les confire au four pendant 20 à 30 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Placez les tomates cerises confites dans un blender, ajoutez la gousse d'ail et couvrez avec une huile d'olive délicate. Mixez afin d'obtenir une purée lisse. L'émulsion peut être passée au tamis afin d'obtenir une texture encore plus lisse.

Dressage de votre assiette

Dans votre assiette, placez une portion de tian de légumes à la provençale. Posez la côte de porc rôtie sur le côté afin de bien mettre en valeur l'os. Puis versez la salsa tiède sur le porc et tout autour pour décorer.

Bon appétit!