



Carré de porc à la moutarde

- Par vision-plaisir

Une recette simple et savoureuse. Accompagné d'une bonne purée de pomme de terre.

Ingrédients:

- un carré de porc environ 1.2 à 1.5 kg
- moutarde
- fond de veau
- 15ml de crème liquide
- sel . poivre

Accompagnement:

⇒ *Purée de pomme de terre*

⇒ *Purée de pomme de terre et patate douce*





Réalisation:

Préparer le carré de porc ou faite le préparer par votre boucher. Mettre du papier alu sur le bout des côtes. Badigeonnez au pinceau de moutarde le carré de porc. Salez et poivrez. Mettre au four départ froid (160°C) pendant environ 1 h 50 à 2 h 00. A mi-cuisson ajouter dans le plat 25 cl de fond de veau, permettant au porc d'absorber le jus et devenir moelleux. En fin de cuisson, le sortir du four, récupérer le jus et le mettre dans une casserole. Recouvrir le carré entièrement d'un papier alu et le laisser reposer 15 minutes. Pendant ce temps faire bouillir le jus et ajouter une cuillère à café de moutarde pour la liaison. Verser la crème et fouetter, débarrasser dans une saucière. Couper le carré de porc et servir.



