

## CARRÉ DE PORC

*pour 8 personnes environ*

*Le carré de porc comprend l'ensemble des côtes premières et secondes, débarrassé de l'os. Poids: 2,5 kg environ*

---

1 CAROTTE  
UN PEU DE CÉLÉRI  
1 OIGNON  
2 À 3 GOUSSES D'AIL  
1 TOMATE BIEN MÛRE COUPÉE EN QUATRE  
1 PETITE BRANCHE DE THYM  
1 PETITE BRANCHE DE ROMARIN  
QUELQUES PETITS OS DE VEAU  
UN PEU D'HUILE  
UN PEU DE BEURRE (30 à 40 g)  
SEL ET POIVRE  
UN PEU DE FLOCONS DE BEURRE GLACÉ (20 à 30 g)

---

1. Saler et poivrer soigneusement le carré.  
2. Verser un peu d'huile dans une rôtissoire. La chauffer au four à 250°C et saisir la viande sur toutes les faces. Arroser souvent de jus (durant 15 minutes environ).

3. Baisser la température du four à 200°C et ajouter les os. Les rôtir durant 30 minutes en les retournant souvent. Arroser régulièrement le carré de jus.

4. Réduire une nouvelle fois la température du four à 180°C et continuer à arroser le carré de jus (durant 45 minutes environ).

5. Baisser à présent la température du four à 150°C. Au bout de 15 minutes, éliminer la graisse et entourer le carré des légumes préalablement parés et émincés. Garnir de quelques flocons de beurre et poursuivre la cuisson durant 5 minutes.

6. Sortir le carré du four et le recouvrir d'une feuille d'aluminium pour le maintenir au chaud.

7. Déglacer le fond avec 3 à 4 dl d'eau et faire réduire.

8. Ajouter de nouveau 3 dl d'eau et réduire jusqu'à obtention de 2,5 dl de sauce environ.

9. Enlever les légumes du fond. Incorporer le jus rendu par le carré et monter la sauce avec quelques flocons de beurre

glacé jusqu'à liaison légère.

*Garniture :*

EMINCÉ DE CHOU  
ROUGE

CHÂTAIGNES

COMPOTE DE BOSCOOP

---

GARNITURE POUR  
8 PERSONNES

---

8 POMMES BOSCOOP  
60 G DE BEURRE  
1 CITRON PRESSÉ  
SUCRE  
QUELQUES FLOCONS  
DE BEURRE  
2 À 3 DL D'EAU

---



CARRÉ DE PORC