

Carré de porc aux noix

Ingrédients pour 4 personnes

1 kg de carré de porc désossé
les os du carré
1 verre de vin blanc sec
100 g de noix décortiquées
1 pincée de piment en poudre
le jus de 1/2 citron
50 g de beurre
1 c. à soupe d'huile
60 cl de crème fraîche
sel

Faites chauffer le beurre et l'huile dans une cocotte. Mettez-y à revenir le carré de porc, en le retournant pour le dorer sur toutes ses faces. Retirez-le de la cocotte, et mettez les os à revenir à sa place pendant 3 à 4 minutes. Remettez la viande dans la cocotte, salez, mouillez avec le vin blanc, couvrez et laissez cuire à feu doux pendant 1h30 min.

Pendant ce temps, pilez grossièrement les noix.

Retirez le carré de porc de la cocotte, mettez-le sur un plat de service et réservez au chaud. Jetez les os et filtrez soigneusement la sauce de cuisson.

Ajoutez au jus de cuisson les noix pilées, le jus de citron, la crème fraîche et le piment. Faites chauffer pendant 3 minutes en tournant. Servez avec le carré rôti et accompagnez de choux de Bruxelles braisés au beurre et bien poivrés.

Préparation: 10 min. Cuisson: 1 h 40 min.

Classification: porc (plat), moyenne (difficulté), non testée

Origine: Bien cuisiner de Marie-Claude Bisson

Date: 17.08.2006

Enregistré par: démo