Carré de porc farci aux poires séchées et au thym

Viande Suisse
Mon choix.

Durée totale: 1 h 10 min
Temps actif: 45 min
Moyenne

Ingrédients

Pour 6 personnes

1.8 kg	carré de porc suisse
1 dl	jus de pomme
140 g	quartiers de poires séchées
0.5 bouquet	thym
1.2 kg	poireau
	sel
	poivre noir du moulin
2 cs	huile de tournesol HO ou huile de colza HOLL
1 dl	marsala
4 dl	bouillon de poule
1	oignon
1	gousse d'ail
1	citron non traité
1 cs	beurre
300 g	riz à risotto
2 dl	vin blanc
9 dl	bouillon de légumes
120 g	fromage frais
50 g	sbrinz râpé

Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

968	kcal
67 g	de protéines
68 g	de glucides
42 g	de lipides

Sans gluten
Contient du lactose

Des porcs suisses moins stressés

L'engraisseur de porcs Valentin Chappuis veille ainsi à la détention la moins stressante possible et à la meilleure qualité de viande.

Préparation

1 Sortir la viande du frigo 1 heure à l'avance.

Viande Suisse
Mon choix.

2 Porter le jus de pomme à ébullition avec les poires, cuire 1 minute. Retirer du feu, laisser reposer 10 minutes. Effeuiller le thym et le hacher. Parer le poireau, le couper en deux en longueur, bien le rincer et le couper en morceaux d'env. 8 cm. Mettre dans un grand plat à gratin, saler et poivrer.

3 Tailler une grande poche dans le carré à environ 2 cm de l'os. Farcir avec le thym et les poires trempées, fermer avec un cure-dent ou de la ficelle de cuisine. Saler et poivrer.

4 Préchauffer le four à 180° C à chaleur tournante (chaleur supérieure et inférieure à 200° C). Chauffer l'huile à feu vif et y saisir le carré de tous les côtés, puis le déposer sur le poireau. Déglacer le fond de cuisson avec le marsala et le bouillon et verser le tout sur la viande. Cuire le carré dans le tiers inférieur du four pendant env. 40 minutes. Sortir le carré du four et le laisser reposer 10 minutes à couvert.

5 Peler et hacher l'oignon et l'ail. Laver le citron et zester l'écorce.

6 Faire fondre le beurre, y faire revenir l'oignon et l'ail jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajouter le riz, déglacer au vin blanc, faire réduire. Mouiller à hauteur avec le bouillon chaud. Cuire le risotto al dente en ajoutant peu à peu le reste du bouillon en remuant. Incorporer le fromage frais, le sbrinz et le zeste de citron, saler et poivrer.

7 Couper la viande en morceaux, dresser avec le risotto et le poireau.

Conseil: Vous pouvez aussi faire tailler la poche dans le carré à la boucherie, nous vous aiderons volontiers.