



Carré de porc



4 personnes

Cuisson et préparation 1h

Difficulté moyen

gourmand

Ingrédients

- 800 à 1000 g de carré de porc
- 1kg de pdt à chaire ferme
- 3 échalotes
- un bouquet de thym
- un peu d'huile d'olive
- un peu de beurre
- sel poivre

Préparation

Dans un poêlon ou une poêle allant au four mettre un peu d'huile d'olive et saisir la viande sur toutes les faces, ne pas hésiter à bien colorer la viande car la croûte que vous allez créer permettra de renfermer les sucs et de garder son moelleux.



ajouter les 2 échalotes épluchées mais entières dans votre poêlon ainsi que le thym et salé et poivré



placez votre rôti dans le four à une température de 180° pendant 20 min

après 20 minutes sortir le poêlon y disposer vos pdts préalablement épluchées et coupées en morceaux de taille identique (de petite taille) remettre le morceau de viande au dessus, ajouter une généreuse noix de beurre sur la viande et remettre votre viande dans le four à une température de 180° pour 25 minutes



après 25 min vérifier la cuisson des pdts et servez accompagnez par exemple d'asperges au beurre

