

Carré de porc laqué au miel d'épices, purée lisse au fromage Migneron de Charlevoix, tombée d'épinard

Recette pour 4 personnes

Description

Carré de porc rôti au four et laqué avec un miel aromatisé aux quatre épices, purée de pommes de terre façon aligot au fromage Migneron de Charlevoix, servi avec une tombée d'épinard au beurre et à l'ail.

L'astuce du chef

Le fait de démarrer la cuisson dans un four froid permettra à la viande de cuire tout doucement et en résultera un carré de porc des plus tendre et juteux.

Ingrédients

Pour le carré de porc laqué au miel d'épices

- 1 Unité(s) Carré de porc de 4 côtes
- 120 Ml Miel
- 5 Ml Quatre épices en poudre
- 2 Unité(s) Oignon rouge

- Huile végétale
- Sel et poivre
- Beurre

Pour la purée lisse au fromage Migneron de Charlevoix

- 600 Gr Pommes de terre yukon gold
- 100 Gr Fromage migneron de charlevoix
- 100 Ml Crème 35% à cuisson
- 50 Gr Beurre

- Huile végétale
- Sel et poivre
- Beurre

Pour la tombée d'épinard

- 200 Gr Épinards
- 1 Gousse(s) Ail
- 20 Ml Vin blanc

- Huile végétale
- Sel et poivre
- Beurre

Préparation

- Temps de préparation **90 mins**
- Préchauffez votre **four** à **425 F°**

Mise en place

Émincez l'oignon rouge. Coupez le fromage en dés. Pelez et coupez les pommes de terre en dés et plongez-les dans de l'eau froide. Hachez l'ail finement.

Préparation du carré de porc

Dans une petite casserole, faites chauffer à feu doux le miel avec le mélange de 4 épices pendant 5 minutes. Assaisonnez le carré de porc de sel et de poivre. Dans une poêle chaude, versez un filet d'huile végétale, et faites-le saisir de tous les côtés à feu vif. Réservez. Ajoutez l'oignon rouge, faites-le revenir pendant 1 à 2 minutes. Sur une plaque de cuisson, déposez le carré de porc, arrosez de miel d'épices. Mettez la plaque au four, réglez-le sur 425°F. Arrosez de miel d'épices 2-3 fois pendant la cuisson. Faites cuire pendant environ 1 h -1h30 jusqu'à ce que le centre du carré de porc atteigne 68 °C. Laissez reposer la viande pendant au moins 15 minutes au chaud avant de la découper en côtes individuelles.

Préparation de la purée lisse de pommes de terre

Dans une casserole, déposez les cubes de pomme de terre, couvrez d'eau froide et salez. Portez l'eau à ébullition et laissez mijoter à feu moyen pendant 20-25 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égouttez. Réalisez une purée à l'aide d'un pilon à pomme de terre. Incorporez-y progressivement les morceaux de fromage Migneron, ajoutez le beurre et la crème chaude. Salez, poivrez et réservez.

Préparation de la tombée d'épinard

Juste avant de servir, dans une poêle bien chaude, faites tomber les épinards dans une noix de beurre, vin blanc et l'ail haché. Assaisonnez.

Dressage de votre assiette

Dans chaque assiette, déposez une quenelle de purée lisse au Migneron de Charlevoix, un peu de tombée d'épinard, une côte de porc laquée que vous napperez de miel d'épices.

Bon appétit!