

# CARRÉ DE PORC À LA CRÈME DE CASSIS ET AU FOIE GRAS

20 min  
PRÉPARATION

25 à 30  
min  
CUISSON  
Attente  
10 à 15 min

8  
PORTIONS

NIVEAU DE  
DIFFICULTÉ



## SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT

Accompagner de petits pois blanchis, de choux de Bruxelles rôtis et de purée de courge butternut.

## COUPES



Carré et  
couronne

## INGRÉDIENTS

2, de 2.2 lb	Carrés de porc du Québec	2, de 1 kg
1 tasse	Liqueur de crème de cassis	250 ml
3/4 tasse	Pacanes hachées	200 ml
4 oz	Bloc de foie gras en conserve ou cuit au torchon, coupé en dés	120 g
1/3 tasse	Chapelure grillée	80 ml
6 c. à table	Persil italien, frais haché	90 ml
2 c. à table	Beurre	30 ml
1 1/2 tasses	Bouillon de poulet	375 ml
4 c. à thé	Beurre ramolli	20 ml
4 c. à thé	Farine	20 ml
	Sel et poivre frais moulu au goût	

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 160°C (325°F).
2. Dans une grande poêle à feu vif, faire colorer les carrés sur toutes les faces dans un filet d'huile. Réserver.
3. Mélanger 45 ml (3 c. à soupe) de crème de cassis, les pacanes, le foie gras, la chapelure et 60 ml (4 c. à soupe) de persil. Assaisonner de sel et de poivre au goût. À l'aide d'un couteau de chef, faire une incision en suivant les os jusqu'au centre de la pièce de viande. Insérer la farce dans la cavité de façon à farcir le milieu du carré de porc. Ficeler la viande entre chaque os.
4. Mélanger le beurre avec 30 ml (2 c. à table) de crème de cassis et le reste du persil. Enrober les carrés du mélange, les déposer dans une rôtissoire et enfourner.
5. Faire cuire pendant 25 à 30 min ou jusqu'à ce que le thermomètre indique 55°C (131°F) en arrosant fréquemment. Laisser reposer les carrés, lâchement recouvert d'une feuille de papier d'aluminium, pendant 10 à 15 min avant de le tailler.
6. Dans un poêlon, amener à ébullition le bouillon et le reste de la crème de cassis; laisser réduire du tiers. Mélanger le beurre et la farine pour obtenir un beurre manié et l'incorporer en remuant à l'aide d'un fouet, laisser épaissir à feu doux. Trancher les carrés entre les côtes et servir avec la sauce.