


metro



Carré de porc au cidre de glace

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ☆ 6 Votes

 Sans Gluten

8 PORTIONS | 0:10 PRÉPARATION | 1:15 CUISSON | 11:25 TEMPS TOTAL

Ingrédients

250 ml Cidre de glace
(1 tasse)

2 Gousses d'ail, hachées

2 Grosses échalote française, émincées

60 ml Persil frais, haché
(1/4 tasse)

2 Feuilles de laurier

30 ml Poivre rose
(2 c. à soupe)

2 kg Carré de porc du québec
(4 1/2 lb)

30 ml Huile d'olive
(2 c. à

Préparation

Dans un contenant hermétique, mélanger cidre de glace, ail, échalotes, persil, laurier et poivre rose. Ajouter le carré de porc et laisser mariner au réfrigérateur de 6 à 10 heures.

Préchauffer le four à 160 °C (325 °F).

Égoutter le porc et verser la marinade dans une petite casserole. Porter à ébullition et laisser réduire jusqu'à consistance sirupeuse.

Dans une grande poêle allant au four, chauffer l'huile et y fondre le beurre pour saisir le carré de porc de tous les côtés. Assaisonner généreusement.

Verser la marinade sur le porc et badigeonner souvent durant la cuisson pour glacer la pièce de viande et la rendre « scintillante ». Mettre au four environ 60 min ou jusqu'à ce que le thermomètre à viande indique une température interne de 68 °C (155 °F). Retirer le rôti du four. Laisser reposer couvert d'un papier d'aluminium environ 15 min.

Source : Féd. des producteurs de porcs du Québec

Accords bières et mets

Fruitée et onctueuse

Appréciée pour son exotisme.
Une bière au corps moyen avec des

soupe)

30 ml Beurre
(2 c. à
soupe)

Au goût, sel



accents fruités et épicés qui offre une finale douce et un goût moyennement sucré.

Mentions légales

Recettes sans gluten

Assurez-vous de n'utiliser que des céréales, farines et féculés certifiées sans gluten et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
