

# CARRÉ DE PORC AU VIN BLANC ET AUX RAISINS

NIVEAU DE  
DIFFICULTÉ



## VALEURS NUTRITIVES PAR PORTION

439

CALORIES

44 g

PROTÉINES

12 g

GLUCIDES

18 g

MATIÈRES GRASSES

40  
minutes  
PRÉPARATION

1 heure  
20  
minutes  
CUISSON

6 à 8  
PORTIONS

## COUPES



Carré et  
couronne

## INGRÉDIENTS

3 lb	Carré de porc du Québec avec os	1,4 kg
2 c. à table	Huile d'olive	30 ml
1 c. à table	Beurre	15 ml
3/4 tasse	Vin blanc doux et liquoreux (de type moscato)	180 ml
1 lb	Raisins verts sans pépins	454 g
2 tasses	Bouillon de poulet	500 ml
1/3 tasse	Brandy	80 ml
1/3 tasse	Vinaigre de cidre	80 ml
Au goût	Sel et poivre du moulin	Au goût

## PRÉPARATION

1. Dans une grande poêle, à feu moyen, chauffer l'huile et le beurre. Y faire dorer le carré de porc de tous les côtés. Saler et poivrer. Réserver le rôti sur une assiette. Augmenter le feu à température élevée et déglacer la poêle avec le vin en grattant le fond à l'aide d'une cuillère de bois. Laisser réduire presque à sec.
2. Remettre le rôti dans la poêle. Ajouter les raisins tout autour du rôti et cuire de 2 à 3 minutes à feu moyen ou jusqu'à ce qu'ils commencent à libérer leur jus. Ajouter la moitié du bouillon et laisser mijoter très doucement environ 1 heure, en ajoutant le reste du bouillon graduellement, jusqu'à ce qu'un thermomètre inséré au centre de la viande indique 60 °C (140 °F), pour une cuisson rosée. Retourner le rôti à mi-cuisson. Réserver sur une assiette et couvrir de papier d'aluminium. Laisser reposer 15 minutes.
3. Verser le brandy dans la poêle et laisser réduire de moitié. Ajouter le vinaigre et laisser mijoter de 4 à 5 minutes. Saler et poivrer. Trancher le rôti et le servir avec sa sauce.