



Carré de porc en casserole

Carré de porc en casserole (pour 4 personnes)

- 1 carré de porc de +/- 1,2 kg
- 8 échalotes cuisses de poulet
- 6 chicons
- 1 branche de thym
- 2 feuilles de laurier
- 2 c à s de moutarde forte
- 1 tranche de pain blanc écroutée
- 1 bouteille de bière blonde
- 3 c à s de persil concassé
- Sel
- Poivre du moulin

Préparation :

1/ Nettoyez et effeuillez les chicons. Epluchez les échalotes et laissez-les entières.

2/ Assaisonnez le carré de porc et faites-le dorer sur toutes les faces.

3/ Lorsque le carré de porc est bien doré, ajoutez autour les échalotes, la branche de thym et les feuilles de laurier. Couvrez-le avec les feuilles de chicon. Mouillez à hauteur avec la bière blonde. Assaisonnez et laissez mijoter pendant +/- 1h.

4/ A mi-cuisson, ajoutez la tranche de pain tartinée de moutarde.

5/ Lorsque le rôti est cuit, sortez-le de la casserole et mélangez bien le tout. La tranche de pain va lier la sauce.

6/ Coupez le rôti en tranches, saucez généreusement et servez avec des pommes vapeurs.



Salade variée aux noisettes (pour 4 personnes)

- 50 g de mâche
- 50 de mesclun
- 50 g de romaine
- 2 c à s de noisettes grillées et concassées
- Huile de noisette
- Huile d'arachide
- Vinaigre de Xérès
- 1 c à c de moutarde
- Sel
- Poivre du moulin

Préparation :

1/ 2 heures avant de passer à table, sortez les fromages du frigo pour les amener à température ambiante.

2/ Dans un saladier, préparez une vinaigrette avec les deux huiles, le vinaigre de xérès et la moutarde. Assaisonnez de sel et poivre du moulin.

3/ Au moment de passer à table, dressez les fromages sur un plateau en paille ou en rotin que vous aurez décoré de feuilles séchées. Disposez vos fromages et complétez avec des petites grappes de raisin.

4/ Ajoutez les salades à la vinaigrette ainsi que la ciboulette et les noisettes concassées. Mélangez bien et servez sur des assiettes séparées.



Mortier (pour 8 personnes)

370 g de restes de fromage écrouvés (Camenbert, Brie, Brillat, Chaource, Herve, Epoisses, Roquefort, etc)

- 100 g de beurre frais en pommade
- 125 g de vin blanc sec (Chablis)
- 2 à 3 c à s de cognac
- Sauce anglaise
- 2 échalotes hachées
- Poivre noir du moulin

Préparation :

1/ Ecrouvez les fromages et malaxez-les à la fourchette dans un saladier.

2/ Mélangez les fromages avec le beurre.

3/ Poivrez généreusement et ajoutez le cognac et la sauce anglaise suivant votre goût.

4/ Couvrez le saladier d'un papier film et gardez-le au réfrigérateur avant de servir.

5/ Environ 30 minutes avant l'emploi, sortez le fromage du réfrigérateur. Formez des quenelles à l'aide deux cuillères à entremet et servez avec du pain grillé bien chaud.

Regardez la préparation en vidéo

http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_carre-de-porc-en-casserole?id=8180347&emissionId=5931