



CARRE DE PORC DES ILES

Pour 6 personnes

- 1 à 1,2 kg Carré de porc (demandez au boucher de l'apprêter)
- 24 Clous de girofle entiers
- Noix de muscade du moulin
- Cannelle en poudre
- Sel , poivre
- 1 Pomme pelée, évidée et coupée en rondelles d' env. 5mm d'épaisseur
- 1 Banane ferme coupée en 3 tronçons puis en longueur (6 ½ tronçons).
- 1 Kiwi pelé, coupé en 6 rondelles pour la déco.
- 100gr Sucre brun
- 50 gr Beurre
- 5 cl Rhum
- 360 gr Riz blanc (par ex. Basmati)

Recette :

1. Piquez généreusement le carré de porc de clous de girofle.
2. Assaisonnez de cannelle, de muscade, de sel et de poivre.
3. Dans une cocotte à mettre au four brunir le porc sur tous ses côtés dans un peu d'huile et de beurre.
4. Couvrir et placer au four chauffé à 190° C. pour env. 30 min.
(temps de cuisson : 1 heure pour 1 kg (plus ¼ d'heure par livre en plus)
5. A la mi-cuisson, saupoudrez (copieusement) le rôti de sucre brun
6. Découvrir le rôti durant la dernière demi-heure de cuisson
7. Une fois cuit placez le rôti dans un plat de service. Tenir au chaud
8. Déglacer et ajuster la sauce avec le rhum, le jus d'ananas et un peu d'eau si nécessaire. Tenir au chaud dans une saucière.
9. Faire sauter les pommes, puis les bananes et enfin les tranches d'ananas et les kiwis dans un poêlon en fonte émaillée dans le beurre.
10. Ajoutez un peu de sucre durant la cuisson des fruits pour les caraméliser
11. Placer les fruits autour du carré de porc
12. Flamber avec un peu de rhum si possible devant les invités, ils en seront ravis.
13. Accompagnez d'un riz blanc.(Basmati par ex).

Septembre 2008, Henry Guggenbuhl - Eric Wuthrich.