

Carré de Porcelet «Crispy» au Laurier

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 carré de Porcelet avec la peau d'environ 1,2kg/1,4kg
 - 800gr de Pomme de Terre Agathe
 - 20cl d'Huile d'Olive douce
 - 3 à 4 cuillères à café de poudre de Laurier ou 20 feuilles de Laurier sec à réduire en poudre dans un moulin à café ou à épices
 - Sel fin
 - 10cl de Jus de Cochon à commander chez votre boucher
 - 1 poignée de gros Sel



- 1) Préchauffer le four à 230°C
- 2) Préparer le Carré en lacérant la peau dans le sens des côtes, à l'aide d'un cutter sur quelques millimètres à peine, de profondeur.
- 3) Eplucher les Pommes de Terre, les déposer dans une casserole et recouvrir largement d'Eau fraîche. Ajouter la poignée de gros Sel, une belle rasade d'Huile d'Olive, 2 feuilles de Laurier et laisser frémir sur le feu jusqu'à ce que la chair de la Pomme de Terre devienne fondante. Egoutter et passer au presse-purée. Ajouter 15cl d'Huile d'Olive et battre avec une spatule. Rectifier l'assaisonnement en Sel, ajouter la poudre de Laurier. Si la texture de la purée ne vous semble pas assez souple et onctueuse, n'hésitez pas à rajouter de l'Huile d'Olive, cela dépendra de la variété de la Pomme de Terre que vous aurez utilisée. Réserver au bain-marie avec un film au contact.
- 4) Pendant la cuisson des Pommes de Terre, faire chauffer votre plat à rôtir sur le gaz. Saler le Carré de Porcelet et le saisir côté peau, avec un filet d'Huile d'Olive dans le plat mordant de chaleur. Laisser à feu assez vif pendant dix ou quinze minutes, de façon à rendre la peau croustillante, surveiller de près pour ne pas la brûler. Saisir également une petite minute, côté chair. Enfourner alors sur la Peau une quinzaine de minutes. Vérifier la cuisson. La viande doit être encore moelleuse et juteuse, en laissant reposer le carré une dizaine de minutes sur une assiette. Veillez bien à ce que la peau soit au dessus de façon à la garder bien « crispy ».
- 5) Réchauffer le jus de Cochon, en l'infusant d'une feuille de Laurier.
- 6) Tout est prêt. Réchauffer le carré de Porcelet en le repassant au four, en gardant bien la peau sur le dessus. Servez-vous d'une feuille de Laurier pour le décor.

Température de service 16 -17°C

Cairanne

Peyre Blanche

Généreux, charnu et Terrien...
Ce Vin réclame une cuisine authentique.

Le Cochon que je choisis
l'est tout autant !

Je le saisis sur la peau pour
la rendre croustillante
et l'accompagne d'une
Pomme de Terre écrasée
à l'Huile d'Olive.

Le Laurier porte le Cairanne
sur sa longueur aromatique
avec une note provençale
qui va révéler le Vin !



FAMILLE PERRIN

