



ACCORDS

ENTRÉES

- Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan et huile de noisette
- Tarte fine tomate-oignon au vinaigre balsamique
- Terrine de gibier aux fruits rouges
- Rillettes de canard et chutney fruits rouges

VIANDES

- Côte de bœuf maturée, jus corsé au ratafia rosé
- Carré de porc laqué à la sauce soja et grenade
- Brochettes figues et magret de canard
- Rôti de porc, pommes châtaignes et cranberries

ACCOMPAGNEMENTS

- Légumes glacés au miel et zeste d'orange
- Cake au roquefort
- Crumble de potimarron
- Riz noir jus corsé

FROMAGES

- Bleu d'Auvergne
- Roquefort

DESSERTS

- Clafoutis aux cerises noires
- Crème brûlée au kirsch et à la griotte
- Crumble de quetsches et d'amandes grillées
- Forêt noire

CARRÉ DE PORC LAQUÉ DOUX SAUCE SOJA ET À LA GRENADE

RECETTE POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 1 carré de porc avec os (1,2 à 1,4 kg)
- 4 c. à s. de sauce soja claire (pas plus)
- 25 cl de jus de grenade pur
- 3 c. à s. de miel doux (acacia ou fleurs)
- 1 c. à s. de sirop d'érable ou de sucre blond
- 1 c. à s. de vinaigre de riz (ou jus d'orange pour encore plus de douceur)
- 1 gousse d'ail finement râpée
- 1 petit morceau de gingembre très finement râpé (facultatif)
- 2 c. à s. d'huile neutre
- Poivre du moulin
- Graines de grenade (facultatif)

PRÉPARATION

- 1 Sortir le carré de porc du réfrigérateur 30 minutes avant cuisson.
- 2 Mélanger la sauce soja, le jus de grenade, le miel, le sirop d'érable, le vinaigre (ou jus d'orange), l'ail et le gingembre afin d'obtenir une sauce douce et fruitée.
- 3 Poivrer le carré de porc sans le saler.
- 4 Faire chauffer l'huile dans une cocotte ou une poêle allant au four.
- 5 Faire dorer le carré de porc sur toutes les faces à feu moyen afin d'obtenir une coloration régulière.
- 6 Verser la sauce dans la cocotte, porter à léger frémissement, couvrir et enfourner à 150 °C.
- 7 Laisser cuire 1 h 20, en arrosant régulièrement avec le jus.
- 8 Retirer le carré de porc et le réserver au chaud.
- 9 Faire réduire la sauce doucement sur feu moyen jusqu'à obtenir une texture nappante et brillante, sans la brusquer.
- 10 Remettre le carré de porc dans la cocotte et l'enrober généreusement de sauce.
- 11 Enfourner à 190 °C pendant 10 à 15 minutes afin d'obtenir un laquage brillant et doré, en surveillant attentivement.
- 12 Laisser reposer la viande 10 minutes avant de la découper.

ACCOMPAGNEMENTS

Purée de patate douce, riz au lait de coco léger, courge ou autres légumes rôtis doux (carotte, panais, butternut)