

Carré de porc ibérique, beurre aux pommes



TEMPS DE PRÉPARATION

15 min

TEMPS DE CUISSON

1 h

REPOS

15 min

TEMPS TOTAL

1 h 30 min



TYPE DE PLAT

Plat principal

CUISINE

Américaine



INGRÉDIENTS

- 1 carré de porc
- 1/4 tasse de moutarde de Dijon
- 2 cuillères à soupe de moutarde en grains
- sel et poivre
- 1/4 tasse de mélasse ou de « Sirop de Liège » belge

Beurre aux pommes

- 1 cuillère à soupe d'huile de colza
- 1 petit oignon haché
- 1 gousse d'ail
- 2 pommes Granny Smith
- 3 cuillères à soupe de cassonade
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 Bâtonnet de beurre ramolli

INSTRUCTIONS

1. Préparez d'abord le beurre de pomme. Dans une poêle huilée, cuire l'oignon jusqu'à ce qu'il soit tendre. Ajouter l'ail, les pommes et la cassonade et cuire jusqu'à ce que les pommes soient très tendres. Incorporer la cannelle et le sel et mélanger. Laisser refroidir.
2. Dans un robot culinaire, mixez le contenu de la casserole avec le beurre et mélanger jusqu'à consistance lisse. Réfrigérer.
3. Préchauffez votre gril pour une cuisson à feu vif, thermostat à 120°C (250°F), plaque de saisie fermée. Fouetter ensemble les deux moutardes, la mélasse, du sel et du poivre au goût dans un petit bol.
4. Badigeonner la viande d'un peu d'huile, de sel et de poivre.
5. Fumer la viande pendant 90 minutes, puis badigeonner le glaçage plusieurs fois jusqu'à ce que la viande atteigne une température interne de 68°C (154°F). Laisser reposer la viande 15 minutes avant de servir.



MOTS CLÉS

beurre aux pommes, côte de porc, ibérique