

Carré de porc gourmand

Réalisation :

Difficulté : Facile

Préparation : 20 minutes

Coût : €€



Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 carré de porc. *
- 3 cs d'huile d'olive. *
- 2 oignons. *
- 2 gousses d'ail. *
- 200 gr de tomates pelées. *
- 15 cl de vin blanc (facultatif).
- 20 cl d'eau chaude.
- 80 gr de beurre fondu. *
- 500gr de pommes de terre. *
- 1 bouquet garni : thym, persil
- Sel et poivre. *

*aliments disponibles dans les Caritas Buttek

Préparation

Préchauffez le four thermostat 6 ou 180 degrés Disposez le carré de porc dans un plat allant au four.

Badigeonnez-le d'huile d'olive. Salez et poivrez généreusement. Placez-le au four pendant 30 minutes en le retournant de temps en temps.

Epluchez et rincez les pommes de terre. Coupez-les en rondelles de 0,5 cm d'épaisseur et mettez-les dans un saladier.

Salez, poivrez et ajoutez le beurre fondu. Epluchez et émincez les oignons et l'ail. Mélangez-les aux pommes de terre.

Ajoutez-les tomates pelées et le bouquet garni.

Sortez le plat du four et déglacez la carre avec le vin blanc (ou de l'eau).

Placez le mélange de pommes de terre, tomates, oignons et ail autour du carre et couvrez-les d'eau chaude. Replacez-le au four pendant 1 heure.

Servez bien chaud.

Allergènes : 7 : lait et produits à base de lait

Bon appétit