



La cuisine de Bige

Essais culinaires pour tenter de combler un vice... la Gourmandise

by Damouredo

Carré de porc au four



- **Ingrédients** (pour 4 gros gros gourmands ou 6 appétits moyens) :

- * 1 carré de 1,400 kg coupé dans la côte première ou dans l'échine
- * 2 càs de sauce soja
- * 2 càc de sucre
- * 4 gousses d'ail épluchées
- * sel, poivre
- * l'équivalent de 3 càc d'huile d'olive

- **Réalisation** :

- * Préchauffez votre four à 210 ° c (th.7).
- * Mettez tous les ingrédients dans le shaker et secouez.
- * Tartinez au pinceau la marinade sur votre carré.
- * Enfournez pour 1/2 h tout en retournant le carré toutes les 8 min environ pour qu'il soit bien coloré sous toutes ses faces.
- * A ce moment-là, réduisez la température du four à 180 ° c (th.6).
- * Abandonnez-le pour 1 h supplémentaire (*s'il prend trop de couleur, n'hésitez pas à le couvrir d'un papier aluminium*) tout en le retournant de temps en temps.
- * Epluchez des pommes-de-terre et coupez-les en 6 ou 8 dans le sens de la longueur.
- * Sortez le plat du four, répartissez les pommes de terre sur le fond, sel, poivre, du romarin et reposez le carré au-dessus.
- * Et c'est reparti pour 1 h de cuisson.