

Ingrédients

30 ml (2 c. à soupe) beurre, ramolli
15 ml (1 c. à soupe) herbes de Provence séchées
10 ml (2 c. à thé) graines de coriandre
Au goût, sel et poivre
1 kg (2 lb) carré de porc
375 ml (1 ½ tasse) bouillon de volaille
125 ml (½ tasse) jus d'orange
15 ml (1 c. à soupe) moutarde de Dijon
5 ml (1 c. à thé) zestes d'orange
2 ml (½ c. à thé) romarin séché
10 ml (2 c. à thé) fécule de maïs, délayée dans un peu d'eau

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 1 heure 30 minutes

Nombre de portion : 6

Préparation

Préchauffer le four à 160 °C (325 °F).
Mélanger le beurre, les herbes de Provence et les graines de coriandre, poivrer au goût.

Enrober le carré du mélange et déposer dans une rôtissoire.
Verser le bouillon sur le carré et insérer un thermomètre à viande au centre de la chair.

Faire cuire au four de 40 à 60 minutes ou jusqu'à ce que le thermomètre à viande indique 70 °C (160 °F).
Retirer du four.

Laisser reposer, recouvert d'une feuille de papier d'aluminium, de 10 à 15 minutes. Assaisonner au goût.

Dans un poêlon, amener à ébullition le jus d'orange et ajouter la moutarde, les zestes et le romarin puis laisser réduire du tiers.

Incorporer la fécule délayée et laisser épaissir à feu doux.

Recette proposée par Christian



Carré de porc

