

CARRÉ DE PORC AUX CHATAIGNES

Pour : 6 personnes
Temps de préparation: 30 min
Temps de cuisson: 75 min
Difficulté : moyenne



Ingrédients :

1 carré de porc de 6 côtes
1 kg de marrons
1 litre de bouillon
1 branche de céleri
50 g de beurre
500 g de pruneaux
3 verres de vin rouge
1 écorce de cannelle
1 cuillère à soupe de fécule
persil haché
sel, poivre

Préparation

Avec un couteau bien aiguisé, inciser les marrons tout autour en entamant les deux peaux. Les jeter dans une casserole d'eau bouillante et les laisser frémir 5 minutes.

Égoutter et éplucher, les deux peaux partiront ensemble.

Faire chauffer le bouillon dans une casserole avec le céleri, verser les marrons épluchés et laisser cuire 30 à 35 minutes selon leur qualité. Les égoutter.

Pendant ce temps, faire chauffer le beurre dans une cocotte. Y faire revenir le carré de porc en le retournant pour qu'il colore de tous côtés. Couvrir et laisser cuire à petit feu.

Verser les pruneaux dans une casserole avec le vin rouge et la cannelle.

Amener doucement à ébullition et laisser frémir 20 minutes.

Égoutter les pruneaux et réserver le jus de cuisson.

15 minutes avant de servir, disposer les marrons et les pruneaux dans la cocotte autour du porc et laisser s'achever la cuisson.

Pendant ce temps, faire réduire de moitié, à feu vif, le jus de cuisson des pruneaux.

Délayer la fécule avec une cuillère de ce jus et verser dans la casserole.

Dresser le carré de porc sur le plat de service entouré des fruits.

Tenir au chaud.

Déglacer la cocotte avec le jus des pruneaux réduit et additionné de fécule.

Gratter le fond avec une spatule en bois et lier cette sauce à feu doux.

Napper le plat, saupoudrer d'un soupçon de persil haché.

Servir aussitôt.