

# CARRÉ DE PORC AUX ORANGES CONFITES

20  
minutes  
PRÉPARATION

65 à 85  
minutes  
CUISSON

12  
PORTIONS

NIVEAU DE  
DIFFICULTÉ



## VALEURS NUTRITIVES PAR PORTION

388  
CALORIES

37 g  
PROTÉINES

3 g  
GLUCIDES

20 g  
MATIÈRES GRASSES

## COUPES



Carré et  
couronne

## INGRÉDIENTS

2, de 2 lb	Carrés de Porc du Québec	2, de 1 kg
6 c. à table	Beurre mou	90 ml
1/4 tasse	Zeste d'orange confite, hachée	60 ml
1/4 tasse	Moutarde à l'ancienne	60 ml
2 tasses	Bouillon de volaille	500 ml
1	Échalote française, hachée	1
4 c. à thé	Farine	20 ml
3/4 tasse	Liqueur d'orange (Cointreau, Grand Marnier, etc.)	200 ml
1/4 tasse	Crème 35 %	60 ml
1/4 tasse	Pignons, grillés	60 ml
2 c. à table	Feuilles de thym frais	30 ml
Au goût	Sel et poivre du moulin	Au goût

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four, la grille au centre à 200°C (400°F).
2. Dans un bol, mélanger 60 ml (1/4 tasse) de beurre, le zeste d'orange, la moutarde, le sel et le poivre au goût.
3. Enrober les carrés du mélange obtenu. Dans un plat de cuisson, déposer les carrés et ajouter dans le fond 125 ml (1/2 tasse) de bouillon.
4. Laisser cuire au four 50 minutes selon la cuisson désirée. À mi-cuisson, ajouter le reste du bouillon dans le fond du plat.
5. Pour une viande rosée, quand le thermomètre de cuisson inséré dans la viande atteint 61°C (142°F), sortir la viande du four, garder le thermomètre dans la viande. Couvrir d'un papier d'aluminium et laisser reposer jusqu'à ce que le thermomètre indique 63°C (145°F), soit environ 15 minutes.
6. Dans le plat de cuisson, ajouter un peu d'eau pour obtenir environ 250 ml (1 tasse) de liquide. Gratter le fond de la rôtissoire à l'aide d'une cuillère de bois pour récupérer les sucs de viande. Réserver.
7. Dans une casserole, faire revenir l'échalote dans 30 ml (2 c. à table) de beurre.
8. Saupoudrer la farine sur l'échalote et poursuivre la cuisson en mélangeant jusqu'à coloration dorée.
9. Incorporer la liqueur et le jus de cuisson à l'aide d'un fouet. Porter à ébullition et laisser mijoter à feu moyen-doux, jusqu'à épaississement.
10. Incorporer la crème et laisser mijoter encore 2 minutes. Retirer du feu, incorporer les pignons et le thym. Vérifier l'assaisonnement.
11. Trancher les carrés en côtes et servir avec la sauce aux oranges confites.

## VARIANTES POUR LA CUISSON

**Pour une viande médium, lorsque le thermomètre de cuisson dans la viande atteint 65°C (149°F), sortir la viande du four, garder le thermomètre dans la viande. Couvrir d'un papier d'aluminium et laisser reposer jusqu'à ce que le thermomètre indique 67°C (153°F), soit environ 15 minutes.**

**Pour une viande bien cuite, lorsque le thermomètre de cuisson dans la viande atteint 70°C (158°F), sortir la viande du four, garder le thermomètre dans la viande. Couvrir d'un papier d'aluminium et laisser reposer jusqu'à ce que le thermomètre indique 72°C (162°F), soit environ 15 minutes.**