

# CARRÉ DE PORC FARCI AUX PACANES

20 min  
PRÉPARATION

35 à 40  
min  
CUISSON

4 à 6  
PORTIONS

NIVEAU DE  
DIFFICULTÉ



## SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT

Accompagner d'une purée de pommes de terre et d'asperges.

### VALEURS NUTRITIVES PAR PORTION

587  
CALORIES

34 g  
PROTÉINES

44 g  
GLUCIDES

25 g  
MATIÈRES GRASSES

## COUPES



Carré et  
couronne

## INGRÉDIENTS

2,2 lb	Carré de porc du Québec	1 kg
3/4 tasse	Liqueur de crème de cassis	200 ml
3/4 tasse	Pacanes hachées	200 ml
4 c. à table	Chapelure	60 ml
6 c. à table	Persil italien frais haché	90 ml
2 c. à soupe	Beurre	30 ml
1 1/2 tasse	Bouillon de poulet	375 ml
2 c. à thé	Fécule de maïs, délayée dans un peu d'eau	10 ml
Au goût	Sel et poivre frais moulu	Au goût

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 160°C (325°F).
2. Dans une grande poêle, à feu vif, faire colorer le carré sur toutes les faces dans un filet d'huile. Réserver.
3. Mélanger 45 ml (3 c. à soupe) de crème de cassis, les pacanes, la chapelure et 60 ml (4 c. à soupe) de persil. Assaisonner de sel et de poivre au goût. Faire une incision au centre sur la longueur, et farcir de la préparation.
4. Mélanger le beurre avec 30 ml (2 c. à soupe) de crème de cassis et le reste du persil. Enrober le carré du mélange et le déposer dans une rôtissoire et arroser du bouillon.
5. Faire cuire pendant 35 à 40 min ou jusqu'à ce que le thermomètre indique 55°C (131°F). Laisser reposer le carré, lâchement recouvert d'une feuille de papier d'aluminium, pendant 10 à 15 min avant de le tailler.
6. Réserver le bouillon.
7. Dans un poêlon, amener à ébullition le bouillon réservé (environ 250 ml (1 tasse)) et le reste de la crème de cassis; laisser réduire du tiers. Incorporer la fécule délayée et laisser épaissir à feu doux. Trancher le carré entre les côtes et napper de la sauce.
8. Variante: remplacer la liqueur de cassis par de la liqueur de framboises ou de bleuets et les pacanes par des noix de Grenoble.