

CARRÉ DE PORC LAQUÉ, SALADE CHAUDE DE GRELOTS ET BACON

NIVEAU DE
DIFFICULTÉ



VALEURS NUTRITIVES PAR PORTION

871
CALORIES

51 g
PROTÉINES

59 g
GLUCIDES

50 g
MATIÈRES GRASSES

10
minutes
PRÉPARATION

1 heure
CUISSON
Attente
15 minutes

4
PORTIONS

COUPES



Bacon



Carré et
couronne

INGRÉDIENTS

1	Carré de porc de 4 côtes	1
2 c. à table	Huile d'olive	30 ml
Au goût	Sel et poivre du moulin	Au goût

SAUCE

2 c. à table	Moutarde de Dijon	30 ml
3 c. à table	Sirop d'érable	45 ml
2 c. à table	Sauce barbecue du commerce	30 ml
1	Gousse d'ail, hachée finement	1

SALADE

6 tasses	Pommes de terre grelots, coupées en deux	1,42 L
Un filet	Huile d'olive	Un filet
2 c. à table	Moutarde de Dijon	30 ml
1 tasse	Crème épaisse	250 ml
1/2 tasse	Aneth, haché	125 ml
Au goût	Sel et poivre	Au goût
2 tasses	Laitue romaine, hachée	500 ml
4	Tranches épaisses de bacon, grillées	4

PRÉPARATION

1. Préchauffer le barbecue à température mi-élevée (300 à 400°F).
2. Dans une grande casserole, faire bouillir les pommes de terre pendant 10 minutes dans de l'eau salée. Egoutter, puis transférer dans un saladier. Huiler légèrement et réserver.
3. Dans un petit bol, mélanger tous les ingrédients « pour la sauce », puis réserver.
4. Assaisonner le carré de porc, puis bien le saisir de chaque côté sur le gril préalablement badigeonné d'huile d'olive.
5. Baisser le feu à faible intensité, puis badigeonner le porc de 1/3 du mélange de sauce.
6. Fermer le couvercle, puis laisser cuire pendant environ 1 heure en badigeonnant à 2 ou 3 reprises. Retirer du feu, puis laisser reposer pendant 15 minutes.
7. Pendant ce temps, mélanger tous les ingrédients « pour la salade », sauf la laitue et le bacon. Déposer dans une papillote, puis réchauffer sur le gril pendant 15 minutes.
8. Verser les ingrédients de la papillote dans un saladier avec la laitue et le bacon, puis servir avec le porc.