



La recette de la semaine

La recette de la semaine  
vous est proposée par:



## Carré de porcelet rôti Chutney d'oignons de Roscoff et tomates

### Les ingrédients, pour 4 personnes:

- 250 gr d'oignons de Roscoff
- 1 carré de porcelet de 1,2 kg
- 500 gr de tomates
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1/2 poivron rouge
- 100 gr de pommes Granny
- 80 gr de vinaigre balsamique
- 60 gr de sucre cassonade
- 2 dl d'huile d'olive
- 1 dl d'huile d'arachide
- 100 gr de beurre
- Sel fin
- 1 pointe de couteau de piment d'Espelette

- Plonger le carré de porcelet dans une marmite d'eau froide. Laisser cuire 5 minutes après ébullition
- Retirer le carré. Poser sur une plaque à rôti et assaisonner. Cuire au four pendant 30 minutes thermostat 6 (180°C)
- Éplucher et laver les oignons. Émincer puis réserver
- Détailler le poivron et les pommes en dés
- Mettre l'huile d'olive et les oignons dans une sauteuse. Les faire suer. Incorporer le poivron et l'ail écrasé. Remuer le tout pendant 2 minutes à feu vif.
- Ajouter le sucre cassonade. Le faire dissoudre, puis déglacer avec le vinaigre. Remuer à nouveau à feu vif pendant 2 minutes.
- Ajouter les tomates coupées en quartier et laisser cuire à feu doux pendant 15 minutes. Vérifier l'assaisonnement avec sel et piment d'Espelette
- Couper les côtes du carré. Faire un nid du chutney sur chaque assiette et disposer au-dessus le carré.