



Recette: Jarret de porc

Recette (Préparation 10 mn - cuisson 1h00)

Découper les oignons en morceaux et les jeter dans de l'eau bouillante avec les jarrets de porc.

Égoutter les oignons.

Retirer les jarrets et les placer dans un plat allant au four.

Arroser avec un peu de saindoux ou de beurre fondu, puis saupoudrer de sucre. Mettre au four à 220°C pendant 15 minutes, pour bien les caraméliser.

Pendant ce temps, placer l'os à moelle dans l'eau de cuisson et préparer ainsi le bouillon de bœuf.

Mettre à frire les oignons dans du saindoux.

Ajouter du bouillon de bœuf, y délayer les épices et lier avec les amandes.

Sortir les jarrets du four.

Étaler la sauce dans un plat et placer les jarrets par dessus.

Vous pouvez accompagner de pois chiche.

Ingrédients :

- 180 à 250 g de jarret de porc
- 2 beaux oignons
- Saindoux
- 50 cl bouillon de bœuf ou un os à moelle
- 25 g de poudre d'amande
- 1 cuillère à café gingembre
- 1 pincée cannelle
- 1 pincée de poivre noir moulu
- Sucre roux en poudre