

Carré de porc au achar(d) et gratin de macaroni



Une recette de mon cousin Philou que je remercie

Pour 4 personnes

1 carré de porc de 4 côtes.
1 ou 2 oignons pelés et coupés en 2
5 ou 6 gousses d'ail entières non pelées
1 verre de vin blanc (noailly-prat)
1/2 litre de fond de veau préparé (ou bouillon de volaille, voire de l'eau)
QS huile d'olive, sel, achar(d)

500g macaroni
500g lait
500g crème de votre choix
150g râpé
QS sel, muscade, piment de cayenne ou autre piment en poudre
un poil de matière grasse pour beurrer le plat

Pour le matériel, il est important que le carré de porc cuise dans un plat pouvant passer sur le feu de la cuisinière car on va faire la sauce en déglaçant les sucs de cuisson.

L'intérêt de ce couple carré+gratin est qu'avec un four à chaleur tournante, on enfourne le porc en premier, le gratin environ 1/2h plus tard et on n'a plus rien à faire!

On commence par le porc.

Huiler légèrement un plat passant et au four et sur la cuisinière. Huiler légèrement le carré de porc. Saler le carré. Attraper une csoupe de achar(d), la déposer sur la viande et masser. Tout rassembler dans le plat et enfourner à 170°C chaleur tournante (attention, cette température est pour mon four). Quand le carré est cuit on le sort du plat et on le laisse reposer le temps de faire la sauce.

Placer le plat sur la cuisinière sur feu vif. Déglacer au vin blanc, laisser bouillonner et évaporer presque totalement. Ajouter ensuite le fond de veau, bien mélanger, râcler les sucs au fond du plat.

Passons maintenant au gratin.



Pendant que le carré est dans le four, graisser légèrement le plat à gratin.

Dans une casserole mettre à chauffer le lait, la ou les crème(s), saler, muscader, pimenter au goût.

Pendant que ça chauffe, verser les macaronis dans le plat graissé, ajouter le râpé, mélanger à la main directement dans le plat.

Quand le mélange lait-crème bout, le verser sur les macaronis.

Ajouter si vous êtes très gourmand(e) un peu de râpé et/ou quelques noisettes de beurre...

Enfourner pour environ 30 à 45 minutes (ça dépend des fours)

Et quand on sert sur assiette ensemble le porc et le gratin, on n'oublie pas de noyer tout cela dans la sauce... et d'ajouter les gousses d'ail sucrées et fondantes...