

Recette originale de Philippe Renard.

Le carré de Porc Fleuri rôti aux épices douces sur une poêlée de légumes oubliés et le fumet d'Elixir de Spa au beurre fermier des Ardennes.

Pour 4 personnes: 1 morceau de carré de Porc Fleuri désossé de 600 gr; sel et poivre noir du moulin; 1 c à s rase d'un mélange en parts égales d'épices en poudre: curry, cacao pur, cumin, cannelle et paprika; 2 c à s d'huile d'olive; 1 oignon, 1 carotte, thym et laurier; 4 topinambours; 4 racines de cerfeuil; 4 mini pâtissons; 4 plates de Florenville; 100 gr de beurre fermier; 1/2 échalote hachée; 1,5 dl d'Elixir de Spa; 2 dl de fumet ou jus de porc; persil plat

Préparation: préchauffer le four à 160 ° C, saler et poivrer le carré de porc sur chaque face, répartir les épices également sur la viande, huiler légèrement une lèche-frite, y mettre la viande et l'entourer de rondelles d'oignon et de carotte, terminer par le thym, le laurier et enfourner pour 20 minutes. Sortir la viande et la poser sur une assiette ou un plat, la mettre au four en diminuant la température à 80° C. Mettre la lèche-frite plein feu et y faire accrocher les sucs de viande, jeter la graisse de cuisson et déglacer avec de l'eau pour obtenir les 2 dl de jus de porc, passer au chinois et tenir de côté. Laver et pré-cuire les légumes oubliés à l'eau salée tout en les maintenant croquants, les rafraîchir et les couper en rondelles. Mettre du beurre dans une poêle et y colorer les légumes avec sel et poivre. Faire réduire de moitié l'Elixir avec l'échalote dans un poêlon, ajouter le jus de porc, réduire de nouveau de moitié et monter avec le beurre frais restant, rectifier l'assaisonnement et passer au chinois. Dresser la poêlée de légumes sur une assiette bien chaude, couper le carré de porc en tranches et les répartir sur la poêlée, garnir les assiettes avec un peu d'épices, saucer et servir de suite.

Le carré de Porc Fleuri pourra être remplacé par des mignons de Porc Fleuri qui seront colorés individuellement et la sauce réalisée directement dans la poêle de cuisson.