

## Carré de porc patta negra rôti en cocotte sur un lit de foin, Sauce aux olives, girolles clous et petits pois liés d'un beurre de chorizo



### **Ingrédients pour 6 personnes :**

1 carré de porc ibérique, huile d'olive, assaisonnement,  
2 poignées de foin (ou d'herbes du jardin : sauge, thym, hysope, tilleul, menthe...)

### **Pour la garniture :**

400g de mini girolles, 200g de petits pois écossés, beurre, sel, sucre, Maïzena, 3 tranches de chorizo

### **Pour la sauce :**

Fond de veau, assaisonnement, 1 cuillère de tapenade

---

### **Le carré :**

Placer le carré dans une cocotte avec un ½ verre d'eau, un filet d'huile d'olive, sel.

Cuire 4 heures à 65° au four.

Sortir le carré de la cocotte et colorer chaque face dans une poêle avec un filet d'huile.

Récupérer le jus de cuisson qui est au fond de la cocotte.

Remplir la cocotte de foin et poser le carré dessus.

Recuire le carré 15mn à 180° pour finir la cuisson et le parfumer.

Laisser reposer la viande 15mn dans la cocotte avant de trancher 6 belles côtes.

Le centre doit rester légèrement rosé.

### **La sauce :**

Ajouter un peu d'eau si nécessaire pour obtenir ½ litre de jus de cuisson de cochon (celui récupéré dans la cocotte). Lier avec ½ cuillère de fond de veau en poudre et cuire doucement 15mn.

Filtrer et rectifier l'assaisonnement. Ajouter la cuillère de tapenade.

### **La garniture :**

Glacer les petits pois dans un peu d'eau, beurre, sel, sucre jusqu'à évaporation totale du liquide de cuisson.

Laver les girolles et les poêler avec un peu de sel et une belle cuillère de beurre.

Lier très légèrement l'eau de végétation qui s'échappe des girolles pour les enrober d'une émulsion parfumée.

Ajouter les petits pois et le chorizo coupé en fine julienne.

Ne pas refaire bouillir pour garder le chorizo tendre.