

Carré de porc aux herbes

Pour 8 à 10 personnes.

1 carré de porc (ou d'agneau). 1 kg 500 de pommes de terre. 100 g de lard gras. 2 oignons. 1 kg 500 de tomates. 1 bouquet de persil. 1 gousse d'ail. Sel. Poivre.

Marinade : 1 oignon en rondelles, 2 gousses d'ail écrasées, 2 feuilles de laurier, 1 branche de thym, quelques brins de romarin, 2 ou 3 feuilles de basilic, 2 dl d'huile d'olive, sel, poivre.

Faire préparer et ciseler par le boucher un carré de porc ou d'agneau (côtes dans le filet et côtes premières). Préparer une marinade avec l'huile épicée et aromatisée et y laisser tremper la viande pendant quelques heures, en la retournant fréquemment, de façon qu'elle s'imprègne bien de tous côtés.

Faire cuire à four chaud préchauffé, 45 mn pour l'agneau et 3 h pour le porc, sur une grille.

Peler les pommes de terre, les couper en rondelles assez épaisses (ou en deux si elles sont petites), les disposer dans le lèche-frite ou dans un plat à gratin avec le lard coupé en dés et les oignons émincés, saler, poivrer et la placer sous la grille, où cuit la viande, pour que le jus de cuisson soit recueilli par les pommes de terre.

D'autre part, couper les tomates en deux, en ôter les graines et les faire cuire à la poêle dans 2 c à soupe d'huile, en les mettant d'abord face coupée contre le fond, puis en les retournant délicatement pour ne pas les abîmer. Saler, poivrer et laisser cuire doucement 20 mn. Pour servir, disposer les tomates dans un légumier et les saupoudrer d'ail et de persil haché.

Présenter la viande sur les pommes de terre. Si on dispose d'un four assez grand on pourra y cuire aussi les tomates, elles n'en seront que meilleures.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.