

Carré de cochon tirabixu et lentilles de Pierre Augé

INGRÉDIENTS

- 1 carré de cochon d'environ 2 kg sans os et sans couenne
- 10 g de blancs d'oeufs
- Poivre fumé
- 20 g de gras de canard
- 20 g de lard de jambon sec
- 20 g de lard fumé
- 10 g de carotte
- 10 g de céleri branche
- 10 g d'oignon
- 200 g de lentilles
- 2 litres de bouillon de volaille

ÉTAPES

POUR LE COCHON

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- Enfournez le carré de cochon pour 20 min de cuisson.
- Baissez la température à 140 °C (th. 4-5), sortez la viande du four et badigeonnez le dessus de blancs d'oeufs.
- Saupoudrez de poivre fumé et enfournez de nouveau pour 35 min de cuisson.
- Laissez reposer.

POUR LES LENTILLES

- Faites revenir dans une casserole le gras de canard, le lard de jambon sec, le lard fumé, la carotte, le céleri branche et l'oignon, le tout taillé en petits dés.
- Ajoutez les lentilles et mouillez avec le bouillon de volaille.
- Faites cuire à frémissement environ 40 min.

FINITION

- Taillez de belles côtes de cochon.
- Faites-les dorer à la poêle 2 min et servez-les sur les lentilles.

LE PLAT/

Type de plat : Plat

Pour : 4 personnes

Temps de cuisson : 1h40

Temps de préparation : 20mn

Niveau : Moyen