

## **CARRE DE PORC AUX ORANGES CONFITES**

- Carre de porc 2 de 1 kg chacun
- Beurre ramolli , 90 ml(6 c a soupe)
- Zeste d'orange confite 60 ml (4c a soupe)
- Moutarde a l'ancienne (4c a soupe)
- Bouillon de poulet 500 ml ( 2 tasses)
- Echalote francaise hachee (1)
- Farine 20 ml (4c a the)
- Cointreau ou Grand Marnier 200 ml (3/4 tasse)
- Crème 35 % 50 ml (1/4 tasse)
- Pignons grilles 50 ml (1/4 tasse)
- Feuilles de thym frais 30 ml (2 c a soupe)

Melanger 4 c a soupe de beurre, zeste et moutarde. Poivrer et enrober les carres. Deposer dans une rotissoire, avec 125ml (1/2 tasse) de bouillon de poulet. Cuire de 40 a 60 minutes a 160 C (325 F), ou jusqu'a ce que le thermometre indique 68C (155F) Ajouter le reste du bouillon a mi-cuisson. Laisser reposer de 10 a 15 minutes.dans une assiette lachement recouverte d'une feuille d'alu. Ajouter du bouillon a la rotissoire pour obtenir 250ml (1 tasse) de liquide. Gratter la rotissoire a l'aide d'une cuillere de bois pour recuperer les sucs. Dans une casserole, fondre 30 ml (2c. a soupe) de beurre et y faire revenir l'echalote. Saupoudrer la farine sur l'echalote et dorer tout en remuant. Ajouter la liqueur et le jus de cuisson en remuant au fouet. Mijoter a feu moyen-doux jusqu'a epaississement incorporer la crème et mijoter 2 minutes. Retirer du feu, incorporer les pignons et le thym, assaisonner. Trancher les carres entre les cotes et servir avec la sauce et des oranges confites.

*Arlette Rauscher*