



# carré de porc, sauce moutarde à l'oignon et stoemp au chou vert



**Temps de préparation**

> 1h



**Difficulté**

Facile



# Ingrédients

## **Pour le stoemp au chou vert :**

1 kilogramme de bintjes  
1/4 chou milan  
2 décilitres de lait  
50 grammes de beurre  
noix de muscade  
sel et poivre  
1 kilogramme de carré de porc  
50 grammes de beurre  
3 feuilles de sauge  
3 brins de thym  
2 oignons (en rondelles)  
2 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne  
2 décilitres de fond de veau  
1 décilitre de crème

# Méthode de préparation

- 1.** Commencez par le stoemp : épluchez les bintjes et faites-les cuire ± 25 minutes dans de l'eau légèrement salée. Émincez le chou vert et ajoutez-le aux bintjes 5 minutes avant la fin de la cuisson. Laissez égoutter les bintjes et le chou dans une passoire. Reversez-les dans la casserole avec le lait, le beurre, la muscade, le sel et le poivre. Écrasez le tout pour obtenir un stoemp et réservez-le au chaud.



- 2.** Séchez le carré de porc avec du papier absorbant et salez et poivrez généreusement. Faites fondre et dorer le beurre dans une grande poêle. Saisissez le carré de porc à la poêle pendant 5 minutes sans le déplacer. Ajoutez la sauge et le thym. Retournez le carré et poursuivez la cuisson pendant 5 minutes. Disposez le carré de porc dans un plat de cuisson. Préchauffez le four à 180 °C. Baissez le four à 150 °C et enfournez pour une cuisson d'environ 1 heure.
- 3.** Mettez les rondelles d'oignons dans la poêle et laissez-les caraméliser. Ajoutez la moutarde à l'ancienne et le fond de veau. Laissez réduire et versez la crème. Laissez la sauce épaissir. Retirez la viande du four, retournez-la sur une assiette et couvrez-la d'une feuille de papier aluminium. Laissez-la reposer. Découpez le carré de porc. Coupez entre les côtes.
- 4.** Accompagnez une tranche de carré de porc de stoemp et de sauce.