

Carré de porc & sa purée de pois cassés

Préparation : 15 mn - Cuisson : 1h30 mn

Ingrédients :

Pour 6 personnes

Utilisez la cocotte de base*

- 1 carré de porc de 6 côtes
- 400 g de pois cassés
- 1 petit pot de moutarde à l'ancienne
- 1 cube de bouillon de volaille
- 1 volume 1/2 d'eau chaude pour 1 volume de pois cassés
- 6 gousses d'ail
- 1 oignon
- 1 bouquet garni : estragon, romarin, thym, laurier
- Huile d'olive

Cuisson :

1h30 mn - Inversez à 45 mn

HAUT : mini

BAS : maxi 20 mn puis mini

- 1 Trempez les pois cassés 2h00 dans un récipient rempli d'eau. Sortez le carré de porc du réfrigérateur 1h00 avant la cuisson.
- 2 Dans la cocotte de l'Omniseur, déposez les pois cassés égouttés et rincés. Ajoutez les gousses d'ail écrasées, l'oignon émincé, le bouquet garni, le cube de bouillon de volaille ainsi que l'eau chaude. Mélangez l'ensemble.
- 3 Enduisez la viande de moutarde à l'ancienne et terminez par un petit filet d'huile d'olive (facultatif).
- 4 Déposez le carré de porc sur les pois cassés (il ne doit pas toucher le couvercle une fois la cocotte fermée), mettez en cuisson, cocotte fermée.
- 5 En fin de cuisson, attendez 15 mn avant d'ouvrir la cocotte.
- 6 Sortez la viande et déposez-la sur une planche à découper. Enlevez le bouquet garni et mixez les pois cassés afin de réaliser la purée.

*Vous pouvez faire cette recette dans la grande cocotte pour un carré de porc de 8 à 10 côtes et 500 g de pois cassés.

Cuisson :

2h00 mn - Inversez à 60 mn

HAUT : mini

BAS : maxi 20 mn puis mini



Recette adaptable au Vitalité 4000 : voir sommaire