



Recette créée par Marc Tupin, Chef au restaurant "l'Hostellerie de Saint-Germain-les-Arlay

- 1 Colorer à la poêle le carré, assaisonner puis le mettre en cuisson au four 20 mn environ à 180°, laisser reposer sous un papier d'aluminium puis réchauffer au moment de servir.
- 2 Passer les oignons au four sur un lit de gros sel à 110°C pendant 1 heure, récupérer l'intérieur, hacher puis mélanger avec une grosse brunoise de légumes d'hiver.
- 3 Réaliser un jus de porcelet avec les parures, déglacer avec les griottines.
- 4 Disposer dans l'assiette une quenelle de purée aux amandes, une grosse tranche de porcelet, l'oignon farci aux petits légumes et quelques griottines..

Carré de porcelet, oignon farci aux petits légumes et jus aux griottes

INGRÉDIENTS : 1 carré de porcelet environ 800 g, Jus de porcelet 3 dl, 4 oignons, un mélange de légumes d'hiver, carottes jaunes, topinambour, choux romanesco, racine de persil..., 8 griottines de Fougerolles par personne, 1 quenelle de purée de pommes de terre aux amandes grillées par personne.



! Vin conseillé : un vin rouge du Jura, cépage Trousseau ou Pinot Noir à servir entre 13 et 16 °C.

Les accords parfaits

De l'apéritif au dessert, les rouges du Jura savent se montrer généreux. Le Trousseau plus tannique se marie à merveille avec vos viandes grillées comme une côte de bœuf, vos petits gibiers en sauce, et aussi les fromages les plus affinés comme le morbier.

www.jura-vins.com - CIVJ - Courriel: civj@jura-vins.com