

Côtes de porc aux épices et pommes de terre écrasées de Jamie Olivier

Pour 2 personnes :

- 500 g de pommes de terre
- sel de mer (*fleur de sel*)
- poivre noir
- 50 g de couenne coupée en fines lanières (*pas mises*)
- les feuilles d'une demie petite botte de thym frais (*séché pour moi*)
- 1/2 càc de graines de fenouil (*pas trouvées au supermarché !*)
- 5 feuilles de laurier (*laurier en pot pour moi*)
- 2 côtes de porc
- 15 cL de cidre
- 1 càc de moutarde à l'ancienne
- 2 càs de crème fraîche
- 1 noix de beurre (*pas mise*)

Je n'ai pas fait les premières étapes étant donné que comme je vous le dis ci-dessus, je n'ai pas servi les côtes avec des pommes de terre mais avec des pâtes, et je n'ai pas fait frire les couennes. Je vous les écris quand même.

Préchauffer le four à 200°C.

Faire bouillir les pommes de terre dans de l'eau bouillante salée pendant 15 min. Quand elles sont bien tendres, les égoutter.

Saler et poivrer les lanières de couenne, les poser sur une plaque et verser par-dessus un trait d'huile d'olive. Enfourner, laisser cuire pendant 15 min puis ajouter les pommes de terre et le thym. Poursuivre la cuisson pendant 20 min en remuant de temps à autre puis sortir du four.

Pendant ce temps, piler les graines de fenouil et le laurier dans un mortier avec 1 càc de sel fin. Filtrer cette préparation à travers une petite passoire. Huiler légèrement les côtes, les assaisonner avec le mélange de fenouil et de laurier pilé. A la place, j'ai saupoudré les côtes de laurier sans les huiler?

Faire chauffer un grill (à défaut une poêle anti-adhésive) sur feu très vif pendant 1 ou 2 min. Poser les côtes de porc sur le grill brûlant (sans ajouter d'huile) et laisser cuire 3 à 4 min de chaque côté. Résister à la tentation de trop faire cuire les côtes (et je n'ai pas résisté à la tentation (!), j'avoue que je les ai faites cuire plus longtemps...). Une fois qu'elles sont cuites à point (ou bien cuites !) les poser sur une assiette en les laissant reposer 4 min environ.

Dans une petite casserole, assembler le cidre et la moutarde. Porter à ébullition, faire réduire de moitié puis ajouter la crème fraîche. Laisser cuire et épaissir à petit feu puis stopper la cuisson. Ajouter le beurre (ou pas), fouetter, puis saler et poivrer. (Ma sauce avait du mal à épaissir alors j'ai ajouté de la Maizena préalablement diluée dans un peu de sauce).

Servir les pommes de terre avec le porc.

Jamie dit que : "d'habitude, j'en écrase (les pommes de terre !) une bonne moitié que je mélange ensuite avec celles qui sont restées entières pour obtenir une sorte de purée très grossière."

Décorer les côtes avec les lanières de couenne bien croustillantes puis napper de sauce à la moutarde.

Accompagner cette recette avec du cidre et une salade verte.

