

Bon appétit !

© Tous droits réservés - Brin d'herbe



# Pulled pork, carottes glacées, chips de chou kale

## Ingrédients

---

- 1kg de palette de porc
- Pour la marinade du porc : 12 càs de ketchup, 3 càs de moutarde, 5 càc de miel, 3 càc de paprika, 3 càc de cumin, 3 càs de vinaigre de cidre, 4 gousses d'ail hachées, 1 càc de poivre, 1 càc de 4 épices, 1 càc de graines de coriandre pilées, du bouillon de légumes et du sel si besoin)
- 12 carottes
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 20g de beurre
- une pointe de couteau de vanille
- 6 branches de chou kale et de l'huile d'olive
- 1 kilo de pommes de terre
- ¼ de Darley
- 1 oeuf
- 30 cl de lait
- 60 g de beurre

## Recette

---

Commencez par faire dorer le morceau de porc à la cocotte, sur toutes ses faces. Mettez-le ensuite de côté et enlevez le gras de la cocotte. Préchauffez le four à 170 degrés. Ajoutez tous les ingrédients de la marinade dans la cocotte, mélangez bien et délayez avec un peu de bouillon, notamment si vous avez utilisé une sauce tomate très épaisse. Goûtez et ajustez l'assaisonnement. Remettez le porc dans la cocotte et mélangez bien. Enfournez pour 4 heures de cuisson. Faites cuire les pommes de terre en morceaux dans une casserole d'eau pour environ 25 mn. Quand elles sont cuites, passez-les au moulin à légumes pour en faire une purée avec le lait et le beurre. Ajoutez l'oeuf, salez, poivrez. Coupez le Darley en morceaux et mélangez ces morceaux à la purée. Mettez le tout dans un plat allant au four et faites gratiner 20 mn à 190 degrés. Epluchez les carottes. Mettez-les dans une sauteuse et recouvrez-les d'eau froide. Ajoutez 10g de beurre. Portez à ébullition, baissez le feu, couvrez et faites cuire 20 min. Salez, poivrez. Retirez le couvercle et laissez cuire jusqu'à complète évaporation de l'eau. Dès que l'eau est évaporée, ajoutez la cuillère à soupe de sucre, le reste du beurre et une pointe de couteau de vanille. Faites revenir rapidement pour qu'elles prennent un aspect brillant. Enlevez les morceaux

de tige du chou kale et dans un saladier, mélangez les feuilles à la main avec 4 cuillère à café d'huile d'olive et faites cuire 10 à 15 minutes selon le four. Les feuilles doivent être croquantes, mais rester vertes. Photos © Elsa Roussillat / DansMacuizine