

Carré de porc au miel et clous de girofle

4 personnes

- 1 carré de porc de 800 grammes
- 120 grammes de miel toutes fleurs
- 50 clous de girofle
- 100 grammes de beurre
- Sel, poivre
- 10 cl de vin d'Apremont

Faites parer le carré par votre boucher (démancez légèrement les côtes que vous enveloppez dans du papier aluminium et prédécoupez les côtes côté colonne vertébrale pour faciliter la découpe au moment de servir).

Cloutez le carré avec les clous de girofle et parsemez les 50 grammes de beurre par dessus la viande. Faites cuire à four chaud (200°) pendant 20 minutes et nappez avec le miel (moitié).

Laissez cuire 15 minutes, recommencez l'opération avec le reste du miel et laissez cuire encore 20 minutes.

Sortez le rôti, clochez le entre deux plats. Dégraissez le plat de cuisson, déglacez avec le vin, laissez réduire de moitié, montez au beurre avec les 50 grammes restant.

Servez la sauce en saucière, le carré bien chaud peut être découpé devant les convives.