

Mangez du porc, les recettes de Nini. Confit de porc à la Mandarine Napoléon et sa verdure de courgettes et melon à la menthe glacée.

écrit par Christine Tasin | 19 octobre 2013



Confit de porc à la Mandarine Napoléon et sa verdure de courgettes et melon à la menthe glacée.

- Cubes de porc dégraissé
- Gousses d'ail entières et pelées
- Huile d'olive
- Fleur de sel
- Poivre
- 2 oranges lavées
- Jus d'orange

– Mandarine Napoléon

Faire revenir les cubes de porc dans l'huile d'olive sur feu vif jusqu'à ce qu'il soit très bien doré , voire croustillant.

Pendant ce temps, éplucher les oranges à l'économe et tailler les pelures en fines lanières. Couper la chair en petits cubes.

Quand le porc est bien doré, ajouter les lanières d'écorce d'orange , les cubes d'orange et les gousses d'ail. Saler et poivrer. Laisser revenir.

Verser un bon verre de Mandarine Napoléon et bien déglacer à la cuillère de bois, Laisser diminuer.

Ajouter un grand verre de jus d'orange, bien remuer et couvrir. Laisser réduire sur feu vif tout en surveillant que ça ne colle pas. Remuer de temps à autres. Lorsque le liquide a bien diminué, reverser un autre grand verre de jus d'orange et répéter l'opération.

Servir avec un riz au choix et une verdure de courgettes.

Verdure de courgette et melon à la menthe glacée.

(à préparer une heure avant le porc)

Ingrédients :

- Courgette
- Melon taillé en cubes
- Menthe fraîche . lavée et émincée
- Persil lavé et haché
- Coriandre fraîche lavée et hachée

- Vinaigrette à la mangue
- Écorces d'orange fraîche
- Poivre du moulin

Bien laver les courgettes , les trancher et les mettre dans un saladier.

Ajouter le reste de ingrédients. Couvrir et laisser reposer au réfrigérateur une heure avant de servir.

Nini