LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Échine de porc confite, laque dattes-jalapeño et pommes rôties

Laque dattes-jalapeño et pommes rôties : une idée simple et généreuse pour un repas d’automne qui rassemble. L’échine, longuement confite puis finie au four, devient fondante tandis que la laque apporte une belle tension sucrée-épicée — la fraîcheur verte du jalapeño, la rondeur confite des dattes et une pointe d’acidité citronnée qui fait chanter la viande. Les pommes rôties caramélisent légèrement, créant un contraste de texture et de goût. Cette recette, pensée pour quatre, est chaleureuse sans ostentation : elle demande des gestes accessibles et quelques minutes de surveillance, parfaites pour recevoir en famille ou entre amis quand on veut un plat à la fois rustique et précis.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**30 min**	**60 min**	**moyen**

Ingrédients

- 1,4 kg d’échine de porc (avec un peu de gras)
- 1 c. à soupe d’huile d’olive
- 1 oignon jaune, émincé
- 3 gousses d’ail, écrasées
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- 200 ml de bouillon de volaille ou légumes
- 3 pommes fermes (type Pink Lady ou Braeburn), coupées en quartiers
- 20 g de beurre + 1 c. à soupe d’huile pour les pommes
- 1 c. à soupe de sucre blond
- 2 c. à soupe de vinaigre de cidre ou de vin blanc
- Sel et poivre du moulin
- Sauce Piquante Crazy Bastard - Jalapeño & Dattes, voir dosage

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Sauce Piquante Crazy Bastard - Jalapeño & Dattes 100ml

Scanner pour voir le produit

Préparation

Préchauffe le four à 160°C (thermostat 5-6). Sale généreusement l’échine sur toutes ses faces et laisse reposer 10 minutes à température ambiante.

Dans une cocotte allant au four, chauffe l’huile d’olive puis fais dorer l’échine sur toutes ses faces pour colorer (6–8 min). Retire la viande et réserve.

Dans la même cocotte, ajoute l’oignon émincé et l’ail, fais suer 4–5 minutes sans brûler puis déglace avec le vinaigre. Remets la viande, ajoute le thym, le laurier et le bouillon.

Couvre et enfourne pour 45 minutes à 160°C pour confire doucement l’échine. Vérifie la cuisson: la viande doit être tendre mais encore maniable.

Pendant ce temps, prépare les pommes: dans une poêle, fais fondre le beurre avec l’huile, ajoute le sucre et les quartiers de pommes; laisse caraméliser 6–8 minutes en retournant délicatement. Réserve au chaud.

Prépare la laque: retire la viande du four, monte la température à 200°C. Badigeonne la surface de la sauce jalapeño-dattes (voir dosage) à l’aide d’un pinceau, puis enfourne 10–12 minutes pour laquer et caraméliser légèrement la surface.

Sors la viande, laisse reposer 8 minutes sous une feuille de papier aluminium, tranche et nappe avec le jus réduit de cuisson et un peu de la sauce restante. Dispose les pommes rôties à côté.

Le conseil des Épices Curieuses

Pour une laque brillante, mélange la sauce avec 1 c. à soupe d’huile d’olive avant de badigeonner. Si la laque colore trop vite, couvre de papier aluminium et prolonge la cuisson à basse température. Coupe la viande contre-fibres pour un tranchage net. Si tu veux un jus plus lié, récupère le jus de cuisson, fais-le réduire quelques minutes à la poêle et ajoute une noix de beurre.