

## JARRET DE PORC SALÉ, RÔTI À LA BIÈRE BLONDE, POMMES DE TERRE À LA FAÇON D'UN BAECKEHOFTE

### Proportions pour 10 personnes

#### Jarrets :

10 jarrets de porc salés, avec os, cuits,  
2 cuillères à soupe d'huile,  
½ litre de fond de veau brun lié,  
½ litre de bière blonde,  
100 g de miel.

#### Pommes de terre :

2,5 kg de pommes de terre à chair ferme,  
200 g d'oignon paille,  
200 g de blanc de poireau,  
100 g de carottes (facultatif),  
50 g de beurre,  
¼ de litre de vin blanc sec,  
1 litre de fond blanc (ou eau),  
1 bouquet garni,  
sel, poivre.

- 
- Si les jarrets sont crus : les cuire à l'eau bouillante salée, additionnée d'un fort bouquet garni, pendant 2 à 3 heures (selon grosseur) ; les égoutter.
  - Ranger les jarrets cuits dans une plaque à rôtir, les huiler légèrement. Mettre au four moyen -180°C (th 6)- pour les chauffer, pendant environ 1 h à 1 h 30 selon grosseur. Les laisser colorer.
  - Verser le miel et la bière dans la plaque à rôtir, en arroser les jarrets, remettre au four, arroser fréquemment pour « glacer » les jarrets.
  - Retirer les jarrets lorsqu'ils sont bien brillants, les tenir au chaud.
  - Déglacer la plaque à rôtir avec le fond brun, laisser réduire, passer à la passoire fine, assaisonner.
  - Dresser les jarrets sur assiette ou sur plat, entourer d'un cordon de sauce, servir le reste en saucière.
  - Nettoyer les oignons, les poireaux et la carotte, tailler le tout en paysanne.
  - Etuver ces légumes au beurre dans une cocotte sans les laisser colorer.
  - Eplucher, laver, émincer les pommes de terre. Les ajouter aux légumes étuvés, mélanger.
  - Mouiller avec le vin blanc et le fond blanc (juste à hauteur). Assaisonner. Cuire au four à couvert (en plaque, terrine, cocotte selon disponibilités).
  - Servir directement dans la cocotte de cuisson ou en légumier

**Jean-Pierre Dézavelle**  
*Professeur agrégé, Chef de travaux*  
*du Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme Alexandre Dumas*  
*Strasbourg-Illkirch*