Le jarret de porc caramélisé

Les ingrédients pour 2/3

- 1 jarret de porc un petit kg
- 1 oignon
- 5/6 gousses d’ail
- 400 grs de pommes de terre
- 1 patate douce environ 300grs
- un fond d’huile d’olive
- du sel et poivre
- quelques feuilles de sauge





La vedette: le jarret de porc.

C’est pour cela qu’on le place au centre du plat! On y dispose les gousses d’ails non épluchées, l’oignon émincé, les feuilles de sauge, et on sale et poivre.

On enfourne le plat dans un four préchauffé à 195° pendant 1h, puis à 175°pendant encore une heure.

Pendant que notre jarret cuit en prenant son temps, on découpe les pommes de terre et la patate douce en dés, qu’on vient ajouter au bout de deux heures. Et on ré-enfourne le tout 45 mins, au bout desquelles les « patates » seront cuites et imprégnées du jus de cuisson, et votre cuisine embaumera la viande confite et caramélisée.







Il est temps de servir!

Si vous voulez des légumes plus croustillants, on sort le jarret en l’emballant dans du papier aluminium pour qu’il reste chaud, et on remet le plat au four en mode grill, 5/7 minutes.

Préparation 20 min
Cuisson 3H
Difficulté *