

Porc

Crumble de porc et de pomme



55 min	20 min	35 min	0	575
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

 Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le porc aux pommes

1 kg **Rouelle de porc**
 3 **Pomme(s)**
 2 **Oignon(s)**
 50 g **Raisins secs**
 1 c. à soupe **Huile d'olive**
 1 **Sel**
 25 cl **Thé**
 1 c. à café **Curry**

Ingrédients pour la pâte à crumble

110 g **Beurre**
 100 g **Parmesan**
 100 g **Flocons d'avoine**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 A l'aide d'un couteau de cuisine, enlever le gras autour de la rouelle de porc.
- 2 Enlever l'os central.
- 3 Découper les morceaux de porc en suivant les filets de gras.
- 4 Détailler la viande en dés et réserver.
- 5 Peler les pommes à l'aide d'un économe.
- 6 Mélanger les variétés de pommes pour obtenir des goûts et des textures différentes.
- 7 Couper les pommes en quartier et ôter le cœur.
- 8 Les détailler en lamelles épaisses, puis grossièrement en bâtonnets. Réserver.
- 9 Eplucher et émincer les oignons.
- 10 Faire tremper le raisin sec dans le thé vert froid.

Étape 2

Cuisson des ingrédients

- 1 Verser l'huile d'olive dans un faitout sur feu moyen.
- 2 Faire blondir les oignons dans l'huile chaude.

- 3 Ajouter la viande, faire colorer de tous les côtés. Puis ajouter les pommes et mélanger à l'aide d'une spatule.
- 4 Ajouter les raisins égouttés, assaisonner de sel et de curry. Mélanger.
- 5 Couvrir et terminer la cuisson sur feu doux.

Étape 3

Préparation de la pâte à crumble

- 1 Dans un saladier, écraser le beurre avec une fourchette pour qu'il devienne pommade.
- 2 Ajouter le parmesan, mélanger grossièrement.
- 3 Ajouter le flocon d'avoine. Mélanger à l'aide d'une fourchette pour bien intégrer tous les ingrédients.

Étape 4

Préparation des ramequins

- 1 Garnir les ramequins aux 3/4 avec la préparation de porc et de pommes en tassant avec le dos d'une cuillère.
- 2 Couvrir la garniture de pâte à crumble.
- 3 Placer dans un four préchauffé à 200°C(th-7) pendant environ 20 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.

Étape 5

Dressage

- 1 Sortir les ramequins du four. Les entamer avec une cuillère pour les faire tiédir et présenter sa garniture.