



Porc

Confit de porc au miel et romarin, purée de gingembre



1h55 **20 min** **1h35** **0** **718**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le confit de porc

1 kg **Rôti de porc**
3 c. à soupe **Miel**
6 branche(s) **Romarin**
4 **Gousse(s) d'ail**
30 g **Beurre**
15 cl **Eau**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la purée au gingembre

1.5 kg **Pomme(s) de terre**
200 g **Crème fraîche épaisse**
100 g **Beurre**
5 g **Gingembre frais**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation du confit de porc au miel et romarin

- 1 Eplucher et hacher l'ail.
- 2 Faire chauffer le beurre dans la cocotte, faire dorer le rôti de porc sur toutes ses faces.
- 3 Enlever le rôti de porc et réserver.
- 4 Faire revenir l'ail haché sur feu doux pendant 5 minutes, puis remettre le rôti dans la cocotte.
- 5 Ajouter l'eau, le miel et les branches de romarin.
- 6 Assaisonner et porter à ébullition.
- 7 Au premier bouillon, réduire le feu et laisser mijoter sur feu très doux et à couvert pendant 1h15.
- 8 Couper le rôti en tranches et réserver le jus de cuisson.

Étape 2

Préparation de la purée au gingembre

- 1 Peler les pommes de terre et les couper en gros morceaux.
- 2 Les faire cuire dans une casserole d'eau bouillante salée pendant environ 20 minutes.

- 3 Réduire les pommes de terre en purée en ajoutant le beurre et la crème fraîche.
- 4 Eplucher le gingembre, en extraire le jus avec le presse-ail.
- 5 Mélanger le jus de gingembre à la purée.
- 6 Disposer la viande sur un plat de service, napper de sauce de cuisson et décorer avec des branches de romarin.
- 7 Servir immédiatement avec la purée au gingembre dans un autre plat de service.