

Jarret de porc et écrasée de brocolis et pommes de terre



Plat **Facile**

Pour : 3 personnes

Préparation : 15 mn

Repos : 30 mn

Cuisson : 2 h

Petit jambonneau cuit au four dans une gelée au madère et sa purée au brocolis

Ingrédients

- 1 beau jarret de porc
- 1 sachet de gelée au madère
- clous de girofles
- 1 feuille de laurier
- 1 brocolis
- 2 pommes de terre
- beurre
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Préparer la gelée en mélangeant un sachet de gelée avec 60 cl d'eau. Chauffer et réserver
- 2 Si le jarret est salé, la veille, le faire tremper dans de l'eau froide pour enlever l'excès de sel.
- 3 Placer la viande dans un plat haut allant au four. La piquer de clous de girofle, mettre la feuille de laurier et recouvrir de la gelée chauffée.
- 4 Placer au four pendant 2 heures à 170°C (thermostat 5-6).
- 5 Pendant ce temps, laver et équeuter le brocolis. Eplucher, laver et couper les pommes de terre. Dans une cocotte placer les légumes, du sel et recouvrir d'eau. Mettre à cuire à la cocotte minute 10 minutes à partir du chuchotement.
- 6 Ecraser au presse purée les légumes cuits et ajouter des noix de beurre. Réserver au chaud.
- 7 Laisser reposer la viande dans le four éteint et préparer votre assiette. Faire des quenelles de purée de brocolis et pommes de terre, placer un beau morceau de viande et servir bien chaud.

Proposé par



philau

Le bien vivre en Limousin : recettes, balades et découverte de notre région à travers notre maison d'hôtes [Le Mas du Loup](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

