

Côtes de porc aux pommes et au cidre en cocotte



adapté d'une recette de Nigella Lawson, magazine Delicious décembre 07

pour 4 personnes

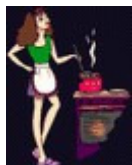
2 csoupe huile végétale neutre (isio4) et plus si nécessaire
2 oignons
200g de lardons (j'ai pris du lard fumé bio)
1/3 tasse (80ml 50g) de farine
1/2 ccafé cannelle
1/4 ccafé clou de girofle en poudre
1/4 ccafé cardamome en poudre
4 belles côtes de porc (j'ai pris avec sans os)
2 grosses pommes granny smith
2 tasses (500ml) cidre brut
sel

Peler les oignons, les couper en 2 puis en demi-lunes bien fines.

Chauffer l'huile dans la cocotte en fonte à feu moyen. Y faire suer les oignons sans coloration, environ 10 minutes, en mélangeant régulièrement. Transférer dans un bol à l'aide d'une écumoire et réserver. Mettre les lardons à la place et les laisser dorer délicatement. Transférer dans le bol aux oignons, toujours à l'aide d'une écumoire, et réserver.

Dans un saladier, mettre la farine et les épices en poudre, mélanger, puis fariner les côtes avec ce mélange. Secouer les côtes au dessus du saladier pour éliminer l'excédent de farine et déposer les côtes dans la cocotte. Quand les côtes sont bien dorées sur leurs 2 faces, les réserver sur une assiette.

Il reste en principe un peu d'huile dans la cocotte. S'il n'y en a plus, ou vraiment trop peu, en ajouter un peu. Verser le restant de farine aux épices dans l'huile chaude, mélanger, puis ajouter tout doucement le cidre en mélangeant en permanence. Verser cette sauce épaisse et lisse dans un bol, bien racler le fond de la cocotte avec une spatule en caoutchouc pour ne rien laisser, et réserver. On peut maintenant couper le feu sous la cocotte.





Préchauffer le four à 190°C (pas de chaleur tournante)
Peler les pommes et les couper en très fines lamelles.

Dans la cocotte, disposer en couches successives et en salant légèrement à chaque couche les ingrédients suivants :

- 1/3 du mélange oignon-lardon
- 2 côtes
- 1/3 des pommes
- la moitié du reste oignon-lardon
- 2 côtes
- la moitié du reste de pommes
- le reste des oignons-lardons
- le reste des pommes

Verser la sauce réservée par dessus le tout. Couvrir et enfourner à 190°C pour 2 heures 30 minutes (commencer à regarder au bout de 2 heures), il faut que les pommes soient fondantes et le porc bien tendre.

