

Jarret de porc (Antoine Sicotte)

Ingrédients: (4 portions)

1 cuil. à thé d'huile d'olive*

1 cuil. à thé de beurre*

85 g de pancetta forte, coupée en petits dés

16 échalotes françaises entières et épluchées

16 gousses d'ail, coupées en deux et dégermées

1/3 tasse (45 g) de farine

3/4 cuil. à thé de pimentons**(mis un peu de mélange d'épices Viva Piquante)

1/2 cuil. à thé de moutarde sèche

4 jarrets de porc (style osso-bucco) (moi, tis jarrets, j'en avais 12 !)

120 ml -d'ouzo- vin blanc

45 ml de sirop d'érable

500 ml de fond de veau

3 anis étoilé-

2 feuilles de laurier

2/3 de 1 branche de thym

Note de BM:

* M. Sicotte en met pas mal plus dans sa démonstration vidéo! Il faut rajouter de l'huile et du beurre à l'étape où l'on fait saisir les jarrets de porc enfarinés.

**Je pense qu'on peut mettre du paprika en remplacement.

Étapes:

Dans une casserole, faire rissoler les dés de pancetta dans l'huile et le beurre. Bien colorer, ajouter les échalotes, l'ail et cuire 1 à 2 minutes. Retirer de la casserole et réserver.

Dans la même casserole, rajouter de l'huile et du beurre (si besoin) et faire colorer les jarrets de porc préalablement enfarinés dans le mélange de farine, pimentons et moutarde sèche.

Remettre la pancetta avec l'ail et les échalotes. Déglacer avec l'ouzo le vin blanc, ajouter le sirop d'érable et réduire de moitié.

Ajouter le fond de veau, les épices et les aromates. Porter à ébullition, couvrir et cuire environ 2 heures et 30 minutes à 350 °F.

Note de BM: J'ai cuit 2 h à 275°F + 45 min. à 350°F + 30 min. à découvert.

Retirer le couvercle et enlever le thym, le laurier, les anis étoilés. Réduire jusqu'à consistance désirée, assaisonner et servir.

Note de BM: Le bouillon est assez gras. Il serait préférable de le dégraisser avant le service.

Source: [Zeste TV \(Antoine Sicotte\)](#)

Par: [Blanc-manger](#)

