WWW.RESTAURATEURS-POINTE-BRETAGNE.COM

LES CINQUANTE RESTAURANTS DE L'ASSOCIATION DES RESTAURATEURS POINTE BRETAGNE*, DONT CERTAINS ONT REJOINT LE CERCLE FERMÉ DES ÉTOILÉS DU GUIDE MICHELIN, VALORISENT CHAQUE JOUR DES PRODUITS LOCAUX DANS LEURS ÉTABLISSEMENTS, CONTRIBUANT AINSI À SOUTENIR L'AGRICULTURE ET APPORTANT DE LA QUALITÉ AUX TABLES FINISTÉRIENNES.



Un plat réalisé par Jean-Christophe Despinasse • Auberge Ti-Coz • Quimper

RECETTE

CARRÉ DE PORC BLANC DE L'OUEST LAQUÉ AUX CITRONS ET OLIVES

PRÉPARATION

- Émincer les citrons confits finement puis faire mariner 15 minutes le carré de Porc blanc de l'Ouest avec le jus de citron, l'huile d'olive et le miel.
- Tailler les carottes en cubes d'environ 2 cm puis émincer l'oignon finement.
- Faire colorer le carré de Porc blanc de l'Ouest dans une cocotte, puis ajouter l'oignon, les citrons confits, le thym, l'ail et la marinade.
- Ajouter le fond de veau et cuire 20 minutes à feu très doux.
- Ajouter les carottes et les pommes de terre taillées en quatre et cuire encore 15 minutes.
- Retirer les légumes cuits et finir la réduction du jus à votre convenance.

Bon appétit !

LA RACE CRAONNAISE, À L'ORIGINE DU PORC BLANC DE L'OUEST, A FAIT LA RÉPUTATION DU JAMBON DE PARIS, DES RILLETTES DU MANS ET DE TOURS.

* Groupement des restaurateurs Pointe Bretagne : siège CCI Brest - 1 place du 19e R.I. - B.P. 92028 - 29220 Brest Cedex 2 - Tél. 02 98 00 38 79 - www.restaurateurs-pointe-bretagne.com

INGRÉDIENTS

POUR 6 PERSONNES

- 1 carré de Porc blanc de l'Ouest de 800 g
- 100 g d'olives vertes dénoyautées
- 20 g de citrons confits au sel
- 2 cuillères à soupe de miel
- 10 cl d'huile d'olive
- 4 carottes
- Sel
- Poivre du moulin
- 1 oignon
- 1 bouquet garni (thym + laurier)
- 3 gousses d'ail épluchées
- 10 cl de jus de Veau
- 6 pommes de terre (type Amandine)

LE PORC BLANC DE L'OUEST

C'est en janvier 1998 que la race Porc blanc de l'Ouest est officiellement agréée par le ministère de l'Agriculture. La race craonnaise, à l'origine du porc blanc de l'Ouest, a fait la réputation du jambon de Paris, des rillettes du Mans et de Tours. Le Porc blanc de l'Ouest a l'effectif le plus faible des races porcines locales. Pourtant, ses atouts sont nombreux. Il possède notamment de très bonnes qualités maternelles, et s'épanouit très bien au plein air (il n'est pas du tout adapté à la concentration en bâtiment). Son dépôt de graisse important est lié à son rythme lent de croissance et à son mode d'élevage en plein air. C'est la seule race de cochon dont la graisse contienne des acides gras polyinsaturés. Les mâles peuvent atteindre 400 kg.

D'INFOS SUR WWW.RACES-DE-BRETAGNE.FR