

# Carré de porc aux légumes d'automne

Par Bernard et Clément du restaurant Schaeffer à Serrières



## INGREDIENTS

- 1 carré de porc de 1,5 kg
- 1/2 chou rouge
- 500 g de marrons cuits
- 4 oignons
- 2 carottes
- 100 g de lard fumé
- 75 cl de vin rouge
- 3 pommes
- 6 pommes de terre thym, laurier
- 2 clous de girofle

Vidéo disponible en replay sur [france 3 .fr](http://france3.fr)



Dans un fait-tout, faire cuire les oignons dans un filet d'huile d'olive. Quand les oignons sont fondants, ajouter le lard fumé coupé en morceaux. Ajouter le thym, le laurier et de l'ail.

Tailler finement le 1/2 chou. Le verser dans le fait-tout pour le compoter. Saler, poivrer. Ajouter le vin rouge et laisser mijoter 1 heure à feu doux. Bien saler et poivrer le carré de porc. Le saisir à feu fort dans un autre fait-tout. Le retourner sur toutes les faces pour le colorer. Ajouter oignons et carottes coupés grossièrement. Ajouter 1 verre d'eau. Laisser mijoter 1 heure à feu doux.

Ajouter les pommes de terre dans le chou, puis les châtaignes et les pommes quelques minutes plus tard. Laisser mijoter 10 minutes.

Suivez l'actualité de Roland Galerne sur Facebook  
<https://www.facebook.com/rolandgalernemaraicher/>

Producteur de fruits et légumes de saison  
Vente directe à la ferme et sur les marchés



Boutique ouverte  
les mercredis et vendredis de 16 h à 19 h

489, Route de Sonnay - 38150 Bougé Chambalud  
Site internet : [www.rolandgalerne.fr](http://www.rolandgalerne.fr)