



# Jarret de porc 1/2 sel confit

TEMPS DE PRÉPARATION: 15 MN

DURÉE TOTALE : 4H30  
(AVEC LE DESSALAGE)

PRÉPARATION :

INGRÉDIENTS :  
(POUR 4 PERS)

- 2 JARRET DE PORC DEMI-SEL
- 24 POMMES DE TERRE (TYPE RATTE OU AMANDINE)
- 4 OIGNONS
- 4 GOUSSES AIL
- 8 FEUILLES LAURIER
- 50 CL EAU

## ETAPE 1

### DESSALAISSON

DÉPOSEZ VOTRE JARRET DE PORC DEMI-SEL DANS VOTRE SALADIER ET RECOUVREZ D'EAU. LAISSEZ TREMPER PENDANT 1H EN CHANGEANT 1 FOIS L'EAU

## ETAPE 2

PRÉCHAUFFEZ VOTRE FOUR À 200°C  
DÉCOUPEZ LES OIGNONS EN GROSSES LAMELLES, DÉPOSEZ LES DANS VOTRE PLAT À GRATIN AVEC LE JARRET, L'AIL AINSI QUE LE LAURIER & RECOUVREZ D'EAU (IL FAUDRA EN RAJOUTER RÉGULIÈREMENT PENDANT LA CUISSON)

## ETAPE 3

ENFOURNEZ 1 HEURE À 200°C EN ARROSANT RÉGULIÈREMENT PUIS CONTINUEZ LA CUISSON À 170°C PENDANT ENCORE 1 HEURE (TOUJOURS EN ARROSANT RÉGULIÈREMENT) EPLUCHEZ VOS POMMES DE TERRE ET RINCEZ-LES À L'EAU CLAIR, DÉPOSEZ-LES DANS VOTRE PLAT À GRATIN ET PROLONGEZ LA CUISSON PENDANT 1 H À 1H30 (TOUJOURS ARROSER RÉGULIÈREMENT ET SI BESOIN VOUS POUVEZ RAJOUTER UN PEU D'EAU)

Recette  
proposée par

