

## Porc aux pommes

Dans la famille "recette au nom simple mais au contenu délicieux", je demande le porc aux pommes ! Il s'agit d'un plat traditionnel du Danemark et se dit Æbleflæsk (oui je sais on avait dit un nom simple ! ), ce qui signifie en danois... "porc aux pommes" !

Son apparition remonte au 18e siècle et à l'époque on le consommait au moins une fois par semaine en hiver, pour prodiguer de l'énergie aux travailleurs qui vivaient à la campagne. Lors de la migration urbaine, ils ont rapporté leur plat fétiche avec eux et l'ont popularisé dans toutes les grandes villes danoises.

A la base on le préparait avec de la viande salée, fumée ou séchée car celle-ci se conservait plus longtemps dans ces conditions. Ici nous avons utilisé du porc demi-sel, dont la saveur contraste à merveille avec la douceur des pommes. Un vrai délice!

[Imprimer](#)

Porc aux pommes

Auteur: Piment Oiseau

Temps de préparation: 20 minutes

Temps de cuisson: 20 minutes

Temps total: 40 minutes

Pour 4 personnes

Ingredients

## Y a pas que les frites dans la vie

Pimenté par TOUPARGEL

<http://yapasquelesfritesdanslavie.fr>

---

- -500 g de poitrine de porc demi-sel
- -8 petites pommes
- -2 gros oignons
- -50 g de beurre
- -2 feuilles de laurier
- -2 cuillères à soupe de sucre

### Instructions

1. Préchauffez le four à 180°C. Coupez la poitrine de porc en 8 tranches fines et posez-les sur une grille.
2. Installez-la au-dessus d'une lèche-frites près du gril du four et faites cuire 15 min, ou jusqu'à ce que la viande devienne croustillante.
3. Pendant ce temps, faites rissoler les oignons à la poêle avec le beurre et les feuilles de laurier. Une fois dorés, réservez-les sur une assiette et remplacez-les par les pommes en quartiers.
4. Faites sauter, saupoudrez de sucre et faites caraméliser pendant 5 min sur feu moyen, en remuant souvent.
5. Servez les tranches de poitrine de porc avec les pommes et les oignons.

Astuce : pour que la viande ne se dessèche pas au four, installez un grand bol d'eau sous la grille du four.