

Échine de porc, sauce à la mandarine

(Pour 6 personnes. Préparation : 15 min. Cuisson : 3 h.)

- 950 g d'échine de porc ficelée
- 400 g d'oignons rouges
- 1 mandarine bio
- 2 cuillerées à soupe de vermouth blanc sec : Noilly Dry
- 2 cuillerées à soupe de sauce soja japonaise
- 1 cuillerée à soupe bombée de miel de lavande
- 1 noix de gingembre frais
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
- Fleur de sel, poivre concassé fin

Les pâtes :

- 300 g de linguine de la maison [Al dente la salsa](#)
- 20 g de beurre demi-sel
- Gros sel

1. Pelez les oignons et émincez-les. Lavez la mandarine, essuyez-la et coupez-la en fins quartiers, en éliminant les pépins. Pelez l'ail et le gingembre et hachez-les grossièrement.

2. Frottez la viande de fleur de sel (pas trop) et de poivre (beaucoup) et faites-la dorer sur toutes ses faces, bien dorer, dans une cocotte en fonte. Retirez la viande de la cocotte et éliminez le gras contenu dans la cocotte.

3. Posez la cocotte sur le feu, versez le vermouth et la sauce de soja, et déglacez les sucs de cuisson de la viande. Ajoutez le miel, mélangez et remettez la viande dans la cocotte. Entourez d'oignons, de gingembre et de mandarine, couvrez et laissez mijoter 2 h 30, en retournant la viande plusieurs fois.

4. Lorsque la viande est cuite, égouttez-la et gardez-la au chaud. Mixez la sauce – au mixeur plongeant, c'est parfait. Salez et poivrez si nécessaire.

5. Faites cuire les pâtes al dente à l'eau bouillante salée : elles mettent bien les 15 minutes indiquées sur le paquet – ce qui n'est pas le cas de toutes les pâtes...

6. Égouttez les pâtes en réservant un peu de leur eau de cuisson. Mettez-les dans une casserole avec le beurre et un tiers environ de la sauce. Mélangez-les 30 secondes environ, en ajoutant quelques cuillerées d'eau de cuisson pour avoir une sauce qui les enrobe bien.

7. Coupez la viande en tranches – elle se découpe parfaitement – et servez-la avec des pâtes et le reste de sauce. Servez avant que tout cela ne refroidisse !

– J'ai vraiment adoré ces pâtes (qui s'appellent bien "al dente la pasta", mais sont de la marque "al dente *la salsa*"), elles ont un

goût et une mâche exceptionnels. Vous les trouverez en ligne sur [leur site](#) ou dans nombre d'épiceries italiennes ou d'épiceries fines.

– La sauce est douce et fruitée grâce à la mandarine, à peine relevée grâce au gingembre. À vous d'ajouter piment ou autres épices plus « exotiques », selon votre humeur !