

Hamborgarahryggur

(Carré de porc à l'islandaise)

INGRÉDIENTS :

1,5 kg de carré de porc
carottes
8 grains de poivre
1 oignon

glaçage pour le carré :

200 gr de ketchup ou sauce tomate
75 gr de moutarde
200 ml de crème fraîche
200 ml de vin rouge
100 ml de coca ! (bien mélanger)
150 gr de sucre
1 noix de beurre

sauce au vin rouge :

bouillon de volaille
poivre
piment (facultatif)
2 cuil. à soupe de confiture de framboise
vin rouge (au goût)
crème (au goût)
« **boule de beurre** »
100 gr de beurre mou
100 gr de farine
mélanger les deux

PRÉPARATION :

Le carré est couvert d'eau dans un faitout, faire cuire pendant 1 heure, avec l'oignon émincé, les carottes et 8 graines de poivre (entier). (Garder le bouillon)

Glaçage : faire brunir légèrement le beurre et le sucre, ajouter tout le reste dès que ça commence à mousser.

Poser le carré d'agneau dans un plat à four, le couvrir 2-3 fois du glaçage. Faire brunir sous le grill (milieu du four) et uniquement la chaleur du grill.

Sauce au vin rouge :

Mettre le bouillon du carré dans une casserole, ajouter le bouillon de volaille, poivre et piment.

Ajouter petit à petit la "boule de beurre" tourner sans cesse sur le feu. La sauce doit épaissir. Ajouter selon vos goûts : confiture, crème et reste de glaçage.

Servir avec des brúnaðar kartöflur (pommes de terre caramélisées).

