



Porc

Epaule de porc confite à la moutarde



3h40 **10 min** **3h30** **0** **554**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour l'épaule de porc confite

1.5 kg **Epaule(s) de porc**
2 c. à soupe **Moutarde**
1 c. à café **Sel**
2 c. à soupe **Huile d'olive**
1 c. à soupe **Thym**

Étape 1

Préparation de l'épaule

- 1 Préchauffer le four à 150°C (Th.5).
- 2 Frotter l'épaule de porc avec le sel.
- 3 La mettre dans un plat allant au four.
- 4 La badigeonner de moutarde.
- 5 Arroser avec l'huile d'olive.
- 6 Saupoudrer de thym et verser un fond d'eau dans le plat.

Étape 2

Cuisson de l'épaule

- 1 Faire cuire le porc pendant 3h30 en le retournant deux fois de chaque côté.
- 2 Ajuster la cuisson du porc en fonction de son poids. Ne pas hésiter à vérifier la cuisson en piquant la viande à l'aide d'un couteau.
- 3 Arroser régulièrement avec le jus de cuisson. Ajouter éventuellement un peu d'eau s'il caramélise trop.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir l'épaule du four et l'émincer en fines tranches.
- 2 Servir de suite.