Porc

Petit salé à la limousine

4h20	20 min	2h	2h	720
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Le dessalage de la viande

1. Déposer la poitrine de porc dans un grand saladier et le recouvrir d'eau froide.
2. Laisser reposer ainsi pendant 2 heures afin que la viande se dessale.
3. Renouveler l'eau de temps en temps.

Étape 2

Préparation des légumes

1. Peler l'oignon et l'ail avec le couteau d'office.
2. Couper l'oignon en deux et écraser légèrement l'ail avec le manche du couteau de cuisine.
3. Peler les carottes avec l'économe et les couper en deux avec le couteau de cuisine.
4. Ebarber les poireaux avec le couteau d'office.
5. Couper la partie verte avec le couteau de cuisine afin de ne conserver que la partie blanche.
6. Enlever la première couche des blancs de poireaux et rincer sous l'eau du robinet afin d'enlever d'éventuelles traces de terre.

Laver la branche de céleri à l'eau froide et enlever les fils

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la viande

2 kg **Poitrine de porc fumée**

Ingrédients pour les légumes

4 **Poireau**
4 **Carotte(s)**
1 branche(s) **Céleri-Branche**
1 botte(s) **Cerfeuil**

Ingrédients pour le bouillon

1 **Oignon(s)**
2 **Gousse(s) d'ail**
1 **Bouquet garni**
1 **Sel**
1 **Poivre**

7 à l'aide de l'économe.

Étape 3

Pré-cuisson de la viande

1. Mettre la viande dessalée dans une cocotte et recouvrir d'eau froide.
2. Porter à ébullition puis faire blanchir pendant 15 minutes.
3. Egoutter la viande avec une écumoire et la rincer sous l'eau du robinet dans une passoire.

Étape 4

Préparation du bouillon

1. Remettre la viande dans la cocotte.
2. Recouvrir d'eau froide et ajouter du poivre, du sel, le bouquet garni, l'oignon et l'ail.
3. Porter à ébullition puis cuire à feu doux pendant 1h15, à couvert.
4. Enlever les impuretés remontant à la surface avec une écumoire de temps en temps.
5. Ajouter les légumes dans la cocotte et prolonger la cuisson de 30 minutes.

Étape 5

Dressage

1. Ciseler finement le cerfeuil avec le couteau éminceur.
2. Couper la viande en morceaux avec le couteau de cuisine.
3. Servir le petit salé dans des assiettes creuses accompagné de légumes et de bouillon.
4. Parsemer de cerfeuil avant de déguster.