

Porc

Jerk de porc façon "boston beach"



| | | | | |
|--------------|---------------|-------------|------------|------------|
| 14h05 | 15 min | 1h50 | 12h | 321 |
| TEMPS TOTAL | PRÉPARATION | CUISSON | REPOS | CALORIES |

 Ingrédients
pour 6 personnes

Étape 1

Préparation de la marinade

- 1 Laver les oignons. Les plonger un à un dans de l'eau tiède préalablement vinaigrée et les égoutter.
- 2 Une bonne quantité de vinaigre permettra de les éplucher facilement et sans verser la moindre larme.
- 3 Éplucher et émincer les oignons. Réserver le tout dans un bol.
- 4 Ecraser une gousse d'ail avec le plat de la lame d'un large couteau.
- 5 Éplucher les gousses d'ail et en retirer le germe.
- 6 Emincer chaque morceau.
- 7 Pour enlever l'odeur d'un couteau qui a servi à couper de l'ail, il faut le rincer à l'eau très froide et surtout pas à l'eau chaude.
- 8 Mettre des gants de cuisine avant de s'attaquer aux piments Scotch Bonnet.
- 9 Découper et épépiner les piments.
- 10 Découper les piments en lanières d'un demi-centimètre d'épaisseur dans la longueur puis dans la largeur. Réserver.
- 11 Laver la coriandre, l'égoutter et la hacher finement au

1 kg **Rôti de porc**
 4 **Piment(s)**
 12 **Oignon(s) vert(s)**
 1 **Huile d'arachide**
 1 branche(s) **Thym**
 4 c. à soupe **Gingembre frais**
 5 **Gousse(s) d'ail**
 3 feuille(s) **Laurier**
 2 c. à café **Quatre-épices**
 1 c. à café **Noix de muscade**
 1 **Poivre**
 1.5 botte(s) **Coriandre**
 1 unité(s) entière(s) **Bâton de cannelle**
 1 **Sel**
 2 **Citron(s)**
 1 **Orange(s)**
 1 **Vinaigre de vin blanc**
 1 **Huile d'olive**

couteau.

- 12 Éplucher le gingembre à l'aide d'une cuillère à café. Le gingembre frais apporte un goût poivré et épicé.
- 13 Peler uniquement la partie principale du rhizome, c'est la plus juteuse.
- 14 Râper le gingembre à l'aide d'une grille fine et réserver. La chair râpée de gingembre doit être humide, brillante et très odorante.
- 15 Effeuille le thym et briser les feuilles de laurier avec les doigts pour dégager un maximum d'arômes. Réserver.
- 16 Découper l'orange en deux et la presser avec un presse-agrumes afin d'en récupérer le jus.
- 17 La variété qui se marie le mieux avec les piments Scotch Bonnet est l'orange amère mais l'orange classique convient également.
- 18 Faire de même avec les citrons verts et ajouter le jus à celui de l'orange.
- 19 Rassembler dans un grand récipient les oignons émincés, les gousses d'ail en morceaux, la coriandre fraîche puis les piments, le gingembre râpé et le mélange thym frais et laurier.
- 20 Arroser le tout avec le jus des agrumes avant de poivrer avec une ou deux pincées de poivre blanc moulu.
- 21 Saler à la fleur de sel avec parcimonie.
- 22 Trop saler aura tendance à cuire les chairs et ce n'est pas ce que l'on recherche dans une marinade.
- 23 Ajouter la noix de muscade, de l'huile d'olive, les 4 épices et mélanger.
- 24 L'huile d'olive est indispensable pour éviter à la marinade de s'oxyder.

Étape 2

Préparation du rôti

- 1 Placer le rôti dans le plat anti-adhésif et l'enduire de marinade.
- 2 Masser avec les mains pour que la chair s'imprègne au maximum.
- 3 Une fois bien enduit, poser du papier aluminium sur le rôti et le laisser mariner plusieurs heures, voire deux jours au frais.
- 4 Le mélange de citron et d'huile joue le rôle de conservateur, mais attention tout de même à ne pas dépasser la date de péremption de la viande. Vingt-quatre heures est une durée raisonnable.
- 5 Penser à remuer de temps en temps la préparation.

Étape 3

Cuisson du rôti

- 1 Pour la cuisson du rôti de porc, il faut éviter de le cuire trop longtemps à forte température, la viande risquerait d'être sèche. Avec la technique du «jerking», on obtient une viande encore bien juteuse et grillée en surface.

- 2 Préchauffer le four et enfourner à mi hauteur à 150°C (Th.5).
- 3 Calculer une moyenne de 20 à 30 minutes de cuisson par 500 grammes et surveiller régulièrement.
- 4 Arroser le rôti le plus souvent possible avec le jus de cuisson, ce qui lui donnera son "moelleux".
- 5 Avant que la viande ne soit trop sèche en surface, placer la plaque de cuisson en haut du four.
- 6 Sélectionner la position grill à 250°C (Th.8-9). Laisser brunir 10 minutes.
- 7 Retourner délicatement le rôti, bien répartir la marinade sur le rôti et ré-enfourner 10 minutes supplémentaires pour griller l'autre côté.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir le rôti de porc du grill qui doit être croustillant en surface et fondant à l'intérieur. Pour vérifier que le rôti est bien cuit, piquer avec la pointe d'un couteau: un jus blanc doit en sortir. S'il est légèrement rosé, laisser cuire encore un moment.
- 2 Ne pas hésiter à laisser reposer quelques minutes le rôti avant de le dresser.
- 3 Le découper en fines tranches d'environ 1/2 cm d'épaisseur. Le rôti est prêt à être dégusté.
- 4 Servir les tranches de rôti recouvertes de marinade restante. Le goût est dans la viande mais aussi dans ce mélange de saveurs exotiques... et épicées.
- 5 Il est possible d'accompagner ce plat avec des pommes de terre au four du type Samba Agata, Bindje ou Mona Lisa. Opter plutôt pour des biologiques pour garder la peau.