Scotty Findlay

Porc

Poitrine de porc sauce barbecue jack daniel's

37h30	1h	6h30	30h	1075
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la couenne de porc

1. Retirer la couenne de la poitrine de porc en taillant une tranche bien régulière à l'aide d'un couteau aiguisé. Laisser un peu de gras sur la viande.
2. Poser la couenne sur une plaque de four, la recouvrir de gros sel.
3. Le sel permet d'assécher la peau de porc, et de lui apporter un côté croustillant.
4. Recouvrir la couenne de film alimentaire.
5. Placer la couenne de porc au réfrigérateur pendant 24 heures pour la laisser sécher.

Étape 2

Préparation des couennes de porc

1. Après 24 heures, sortir la couenne de porc du réfrigérateur, la rincer sous un filet d'eau fraîche pour enlever le sel.
2. Mettre à bouillir une casserole remplie d'eau.
3. Ajouter un filet de vinaigre de vin blanc dans l'eau pour

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédients pour la poitrine de porc

- 1 kg **Poitrine de porc**
- 2 c. à soupe **Huile d'olive**
- 6 c. à soupe **Piment en poudre**
- 2 c. à soupe **Epice cajun**
- 1 **Gros sel**

Ingrédients pour la couenne de porc

- 600 g **Gros sel**
- 1 trait **Vinaigre de vin blanc**

Ingrédients pour le mélange légumes carcasse de poulet

- 2 **Oignon(s)**
- 10 **Echalote(s)**
- 3 branche(s) **Céleri-Branche**
- 1 **Poireau**

attendrir la couenne.

4. Une fois l'eau à ébullition, plonger la couenne de porc et la blanchir pendant deux minutes, jusqu'à ce qu'elle commence à gonfler.
5. Retirer la couenne de l'eau à l'aide d'une pince. Parer le gras de celle-ci.
6. Mettre du film alimentaire sur le plan de travail, déposer la couenne de porc.
7. La recouvrir d'un peu de huile d'olive pour éviter qu'elle n'accroche.
8. Rouler la couenne de porc pour lui donner un aspect torsadé, puis l'enrouler bien serré dans le film alimentaire. Attacher les côtés.
9. Emballer le résultat obtenu une deuxième fois dans du film alimentaire.
10. Mettre le rouleau au réfrigérateur pendant six heures.
11. Pour gagner du temps, placer le rouleau au congélateur jusqu'à ce qu'il devienne froid.

Étape 3

Préparation de la poitrine de porc

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Couper grossièrement l'oignon et les échalotes. retirer la peau, les mettre dans un plat.
3. Hacher grossièrement le céleri-branche, l'ajouter au plat.
4. Couper les poireaux dans la longueur, les laver sous l'eau pour enlever les restes de terre. Les découper grossièrement et les ajouter au plat.
5. Laver une carotte. La découper grossièrement sans la peler, l'ajouter au plat.
6. Ajouter la carcasse de poulet au plat.
7. Ajouter un filet d'huile d'olive à la préparation.
8. Mettre le plat dans le four préchauffé. Faire cuire les légumes et le poulet pendant 15-20 minutes, jusqu'à ce qu'ils brunissent.
9. Hacher les piments sans enlever les graines.
10. Eplucher et hacher grossièrement le gingembre frais.
11. Eplucher et hacher grossièrement l'ail.
12. Dans un bol, mélanger le sucre roux, la badiane, les graines de coriandre, le paprika fumé, les clous de girofle et un peu d'assaisonnement cajun.
13. Mettre une poêle à chauffer.
14. Saler la poitrine de porc, la mettre côté graisse directement dans la poêle froide. Mettre la poêle sur feu moyen.
15. Presser la poitrine dans la poêle pour que la graisse fonde et devienne croustillante. La viande ne doit pas brûler. Puis retourner la viande sur l'autre face.
16. Une fois saisie sur les deux côtés, retirer du feu. Badigeonner toutes les faces de la poitrine de porc d'huile d'olive, de poudre de piment ancho et d'assaisonnement cajun.

1 **Carotte(s)**
0.5 **Poulet(s)**
1 trait **Huile d'olive**
70 g **Concentré de tomate**

Ingrédients pour le mélange sucre épices

2 c. à soupe **Sucre roux**
1 c. à soupe **Graines de coriandre**
4 unité(s) entière(s) **Anis étoilé**
1 c. à soupe **Paprika**
5 unité(s) entière(s) **Clou(s) de girofle**
1 c. à café **Epice cajun**

Ingrédients pour les autres éléments de la sauce barbecue

3 **Piment(s)**
60 g **Gingembre frais**
12 **Gousse(s) d'ail**
1 trait **Huile d'olive**
5 **Prune**
25 cl **Vinaigre de Xérès**
1 litre(s) **Vin blanc**
25 cl **Cidre doux**
10 cl **Whisky**
20 cl **Kecap manis**
20 cl **Sauce Worcestershire**
10 cl **Fumée liquide**
1 c. à soupe **Piment en poudre**
1 branche(s) **Thym**
2 unité(s) entière(s) **Bâton de cannelle**
5 feuille(s) **Laurier**
25 cl **Jus de pomme**

Ingrédients pour les tomates concassées

4 **Tomate(s)**
1 trait **Huile d'olive**

Ingrédients pour le dressage

1 c. à soupe **Huile d'olive**
2 c. à soupe **Coriandre**

17 Pour préparer ses épices cajun soi-même, mélanger dans un bol de l'origan, de l'ail, du paprika fumé, du cumin, de la coriandre, de la poudre d'ail et du thym. Il est aussi possible de l'acheter en grande surface.

18 Mettre à chauffer une cocotte sur feu vif avec un filet d'huile d'olive.

19 Ajouter l'ail, les piments et le gingembre.

20 Découper grossièrement les prunes, retirer les noyaux. Disposer les prunes dans un bol.

21 Remuer les ingrédients dans la marmite. Ajouter le sucre et les épices.

22 Verser le vinaigre de Xérès dans la marmite.

23 Ajouter les prunes.

24 Augmenter la température pour réduire le mélange vinaigre de Xérès et sucre de moitié, remuer de temps en temps.

25 Une fois le liquide réduit, ajouter le vin blanc et le cidre.

26 Réduire de moitié la préparation.

27 Sortir les légumes et le poulet du four. Les recouvrir de concentré de tomate.

28 Remettre la plaque au four pendant cinq minutes.

29 15 minutes sont nécessaires pour réduire de moitié la préparation contenue dans la marmite.

30 Sortir du four les légumes rôtis, la carcasse de poulet et le concentré de tomate. Les ajouter à la marmite.

31 Verser le Jack Daniel's dans la marmite.

32 En faisant très attention, flamber le Jack Daniel's à l'aide d'un briquet.

33 Ajouter la sauce Kecap Manis ABC, sauce soja épaisse et sucrée d'Indonésie.

34 Il est possible de remplacer la sauce Kecap Manis ABC par une sauce soja classique avec un peu de miel.

35 Ajouter la sauce Worcestershire.

36 Ajouter la fumée liquide.

37 Ajouter les piments chipotles.

38 Ajouter le thym, les bâtons de cannelle et les feuilles de laurier.

39 Ajouter le jus de pomme.

40 Couvrir la poitrine de porc avec la marinade obtenue.

41 Ajouter de l'eau jusqu'à atteindre le bord de la plaque de cuisson, afin que le porc soit complètement recouvert.

42 Couvrir la plaque à rôtir avec deux couches du papier d'aluminium.

43 Enfourner la poitrine de porc à 160°C pendant quatre à cinq heures.

44 Autre possibilité : braiser la poitrine de porc la nuit à 90°C pendant huit heures.

Étape 4

Préparation de la sauce barbecue

Au bout de cinq heures, vérifier la cuisson de la poitrine

1 de porc.

2 Sortir la couenne de porc du réfrigérateur, la déballer du film alimentaire.

3 À l'aide d'un couteau, couper des lamelles. Il en résulte des boucles ressemblant à une queue de cochon.

4 Une fois cuite, retirer la poitrine de porc du four.

5 Transférer la poitrine de porc dans un autre récipient pour la refroidir.

6 Il est préférable de laisser refroidir la poitrine de porc avant de la découper. Pour cela, la mettre au réfrigérateur pendant une nuit, ou la mettre au congélateur pendant 20 minutes.

7 Recouvrir une plaque de four de papier absorbant. Poser les boucles de couenne de porc sans les laisser se toucher.

8 Si possible, mettre les couennes au-dessus d'une grille pour laisser le gras s'égoutter.

9 Enfourner les couennes de porc à 160°C pendant 25 minutes.

10 À l'aide d'un chinois filtrer le liquide de braisage dans une casserole pour ramasser les morceaux de viande et de légumes.

11 Mettre la casserole sur feu moyen, faire réduire le liquide jusqu'à obtenir la consistance d'une sauce barbecue.

12 À l'aide d'une écumoire, enlever l'excédent de gras qui remonte à la surface de la sauce. Laisser réduire.

13 Si possible, laisser préalablement refroidir la sauce au réfrigérateur pour faciliter l'écumage.

14 Vérifier la cuisson des couennes de porc. Les séparer si nécessaire.

15 Mettre à chauffer une casserole remplie d'eau pour préparer le concassé de tomates. Saler l'eau.

16 Retirer le coeur des tomates.

17 Sortir le porc du congélateur.

18 Découper le porc entre les côtes pour réaliser des portions.

19 Plonger les tomates dans l'eau bouillante, les blanchir pendant 10 secondes. Les refroidir directement sous l'eau froide.

20 Peler les tomates, retirer les pépins et les couper en dés.

21 Placer le concassé de tomates dans un ramequin, ajouter un filet d'huile d'olive.

22 Vérifier la texture de la sauce barbecue. Elle doit être en train de devenir très épaisse.

23 Vérifier la cuisson des couennes de porc. Elles doivent être en train de durcir. Enfourner à nouveau la poitrine de porc pendant six à sept minutes à 160°C pour la réchauffer.

24 Une fois épaissie, retirer la sauce barbecue du feu. La réserver dans une bouteille distributeur.

25 Sortir la poitrine de porc du four. Augmenter la

température du four à 220°C.

26 Glacer les deux côtés des tranches de poitrine de porc avec la sauce barbecue.

27 Remettre les tranches de porc au four pendant cinq minutes à 220°C.

28 Sortir les couennes de porc du four, les égoutter sur du papier absorbant.

Étape 5

Dressage

1 Sortir la coriandre fraiche du réfrigérateur, la rincer et effeuiller quelques branches.

2 Sortir la poitrine de porc du four.

3 Vérifier que la sauce barbecue contenue dans la bouteille ait la consistance souhaitée.

4 Dessiner un cercle avec la sauce barbecue sur une assiette de dressage.

5 Poser une côte de poitrine de porc dans l'assiette.

6 Parsemer le concassé de tomates autour du porc, sur le cercle de sauce.

7 Placer quelques morceaux de couenne de porc sur le porc.

8 Ajouter la coriandre sur le porc, un filet d'huile d'olive, et servir.