

Four multifonctions

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 1h20

Poitrine de porc croustillante au thym, salsa verde et légumes rôtis

Pour 6 personnes

Panier de courses

Pour la viande

- 1 kg de poitrine de porc nature avec couenne
- 300 g de gros sel
- 2 blancs d'œufs
- Thym
- Romarin
- 2 gousses d'ail
- 2 cuil. à soupe de vinaigre blanc

Pour la salsa verde

- 1 botte de persil plat
- 1 botte de coriandre
- 30 g de cornichons
- 1 échalote moyenne ciselée
- 20 g de moutarde forte
- 1 œuf dur
- 5 cuil. à soupe d'huile d'olive
- Sel / Poivre

Garnitures

- 2 oignons rouges
- 1 patate douce
- 3 gousses d'ail nouveau
- Champignons (facultatif)

Matériel

- 1 plat à gratin
- 1 cul de poule
- 1 aiguille à brider
ou une pointe de couteau fine

Déroulé de la recette

Préparation de la poitrine de porc

Oter les cartilages de la chair à l'aide d'un couteau d'office.

Essuyer la couenne avec un papier absorbant humidifié avec du vinaigre blanc.

A l'aide d'une aiguille à brider, d'une aiguille à broder ou d'une pointe de couteau fine, piquer toute la couenne de porc jusqu'à la partie grasse sans atteindre la chair comme vous piqueriez une pâte à tarte avec une fourchette. Cette action permettra de laisser la graisse s'échapper lors de la cuisson et d'obtenir une couenne bien croustillante.

Saler et poivrer la viande côté chair.

Assaisonner avec du thym, du romarin et de l'ail haché.

Déposer le porc dans un plat à gratin, couenne vers le haut et laisser mariner le temps de faire la croûte de sel.

Dans un cul de poule ou dans un bol, mélanger les blancs d'œufs avec le gros sel.

Cuisson de la viande

Programmer le four : Mode chaleur tournante – 150°C – 1 h.

Couvrir la couenne de porc de croute de sel et enfourner dans un plat à gratin pour la première phase de cuisson.

Dans un second plat, mettre l'ail nouveau en entier et enfourner en même temps que la viande.

En fin de cuisson, ôter la croûte de sel et maintenir au chaud dans un tiroir culinaire ou au four à 60°C.

Au moment de déguster, préchauffer votre four à 180°C puis le programmer : Mode MultiGril 3.

Enfourner au niveau 2 et surveiller la cuisson (environ 10 à 15 minutes). Des petites bulles vont se former sur la couenne.

Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la couenne soit uniformément colorée.

Déguster à la sortie du four.

Préparation de la salsa verde

Cuire l'œuf dur au four vapeur 100°C – 8 min ou de manière traditionnelle.

Effeuillez les herbes et les mixer dans le hachoir avec les autres ingrédients (cornichons, échalote, moutarde, huile d'olive).

Saler, poivrer et réserver au frais.

Préparation des garnitures

Emincer les oignons rouges et les faire revenir à la poêle.

Faire de même avec les champignons.

Eplucher la patate douce et la cuire selon les goûts à la vapeur (100°C – 15 min en gros cube) ou rôtie à la poêle.

Dressage

Poser la poitrine de porc côté peau sur la planche, entailler la viande puis fendre la couenne d'un coup de couteau sec.

Dans une assiette, déposer la salsa verde, le morceau de porc et les légumes.

Déguster aussitôt.

Astuces du Chef

Pour une version asiatique de cette poitrine de porc croustillante, mariner la veille avec 2 cuillères de sauce soja et de miel, 1 cuillère à café de 5 épices, 2 gousses d'ail hachées et poivre du moulin. Le lendemain, procéder à la cuisson de la même façon.