



Porc laineux



Rezept für 4

Ingrédients Porc laineux

200 g de poitrine de porc
400 g de presa de porc
laineux
300 g de choux de
Bruxelles
50 g de lard finement taillé
1 oignon finement ciselé
Sel
Poivre
Sel de mer, gros
Beurre
Raifort, frais
De l'huile végétale

Préparation de la poitrine de porc

Mettre la poitrine de porc au gros sel pendant 2 heures, puis la rincer abondamment à l'eau froide. Mettre sous vide, enfourner dans l'espace de cuisson préchauffé et cuire à la vapeur à 75 °C pendant env. 10 heures.

Préparation du porc laineux

Saler et poivrer généreusement le morceau de presa de tout côté. Mettre sous vide et cuire à la vapeur à 68 °C pendant 30 minutes. Faire revenir ensuite la viande dans du beurre et la couper en tranches fines.

Préparation des choux de Bruxelles

Retirer le tronc et détacher les feuilles. Frire les feuilles à env. 150 °C dans de l'huile végétale jusqu'à coloration dorée. Bien les laisser égoutter, saler et assaisonner avec les lardons et l'oignon grillé. Affiner avec du raifort fraîchement râpé.



Niveau de cuisson

Avec préchauffage Poitrine de porc, 10 heures | Cuisson 75 °C Porc laineux, 30 minutes | Air chaud 68 °C