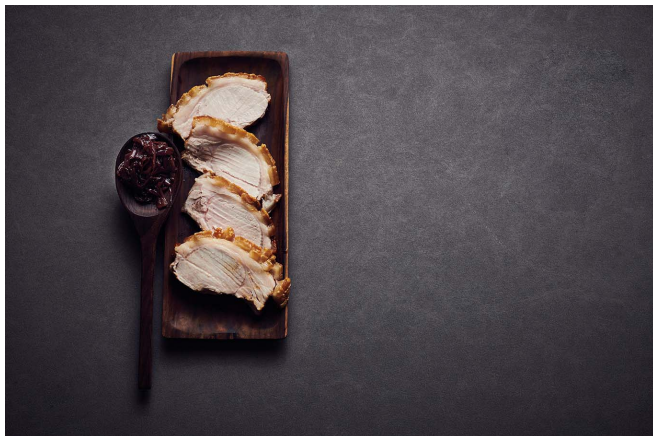




# Rôti croustillant

Recette de V-ZUG SA



Préparation	1 h
Temps de repos	1 h 10 min
Temps de cuisson	1 h 30 min
Portions	4
Appareil	CombairSteamer V6000 à partir de 2021

Rôti de porc avec échalotes au vinaigre balsamique

## Rôti croustillant

800 g de côtes de porc avec couenne

2 cc de sel

## Échalotes au vinaigre

500 g d'échalotes, épluchées, émincées

500 ml de porto

100 ml de vinaigre balsamique

4 cs de sucre

½ cs de fécule de maïs

Un peu de sel

Un peu de poivre

## Dressage

Un peu de fleur de sel

## Rôti croustillant

A l'aide d'un couteau de cuisine, entailler la couenne sur 5 mm de profondeur en formant des losanges. Frotter la couenne avec du sel et la laisser reposer 1 heure à température ambiante.





Préchauffer l'espace de cuisson avec le gril-chaaleur tournante à 230 °C.

Enfourner la viande sur une grille au niveau le plus haut. Placer une plaque à gâteaux tapissée de papier sulfurisé au niveau moyen. Piquer la sonde de température dans la partie la plus charnue de la viande et la connecter à l'espace de cuisson. Faire cuire 20 minutes.

Abaisser la chaleur à 120 °C et terminer la cuisson à une température de la sonde de 65 °C.

Laisser reposer la viande au moins 10 minutes avant de la découper.

## Échalotes au vinaigre

---

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à la fécule de maïs incluse dans une casserole, porter à ébullition et laisser mijoter à couvert pendant 1 heure environ, à feu doux. Oter le couvercle et continuer de cuire doucement jusqu'à ce que le liquide prenne la consistance d'un sirop. Saler et poivrer.

## Dressage

---

Découper la viande en tranches. Parsemer un nuage de fleur de sel sur les tranches vives et servir avec les échalotes au vinaigre.

## Etapes de cuisson

---

**(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 230 °C avec Gril chaleur tournante**

**Action**

**Gril chaleur tournante 230 °C pendant 20 min**

**(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 120 °C avec Gril chaleur tournante**

## Conseils

---

Pour récupérer proprement la graisse qui s'écoule, placer un bac de cuisson vide sur la plaque à gâteaux au-dessous de la viande.

## Accessoires

---

Grille

Plaque à gâteaux

Sonde de température

