Rôti de porc croustillant

Recette de V-ZUG SA



Préparation	10 min
Temps de cuisson	1 h 10 min
Portions	6
Appareil	Combair-Steam SE à partir de 2015

Préparation

150 ml de sauce soja

50 ml de Ketjap manis

300 ml de vin de cuisine Shaoxing

5 gousses d'ail

1 kg de poitrine de porc

Peler les gousses d'ail, puis les écraser. Mettre tous les ingrédients dans le moule en porcelaine et mélanger.

Essuyer la viande à l'aide d'un torchon de cuisine et la placer, côté couenne vers le haut, dans la marinade. Veiller à ce que la couenne reste sèche. Réserver toute la nuit au réfrigérateur sans couvrir.

300 g de sel

Le lendemain, placer la viande sur la plaque tapissée de papier sulfurisé et couvrir la couenne d'une couche uniforme de sel. Jeter la marinade.

Enfourner la plaque au niveau 2 dans l'espace de cuisson froid. Cuire.

Air chaud + vapeur 180 °C pendant 45 min

Retirer le sel et enfourner de nouveau l'aliment à cuire. Poursuivre la cuisson.

Introduire l'aliment à cuire

Air chaud 230 °C pendant 25 min

Accessoires

Plaque en acier inox

Moule en porcelaine ⅓ GN, hauteur 65 mm

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019