



# Poitrine de porc

Recette de V-ZUG SA



|                  |                                       |
|------------------|---------------------------------------|
| Préparation      | 45 min                                |
| Temps de cuisson | 1 Jour                                |
| Portions         | 4                                     |
| Appareil         | CombairSteamer V6000 à partir de 2021 |

24 heures de cuisson avec du chutney d'ananas

## Poitrine de porc

500 g de poitrine de porc, morceau entier

2 cs de graines de fenouil

1 cs grains de poivre

5 anis étoilés

1 cc de sel

Huile d'arachide pour la cuisson

## Chutney d'ananas

1 ananas

2 échalotes

1 piment rouge

150 ml de vinaigre aux aromates

2 cs de sucre

1 cc de poivre rose, concassé

1 cc de poivre

½ cc de poudre de cumin

Un peu de sel





## Poitrine de porc

---

Inciser la couenne en forme de losange sur 5 mm de profondeur environ. Faire griller à feu vif les épices dans une poêle. Placer la poitrine de porc avec tous les ingrédients dans un sachet de mise sous vide et mettre sous vide au plus haut niveau. Cuire à la vapeur avec Vacuisine à 64 °C sur une plaque en acier inox perforée pendant 24 heures.

## Chutney d'ananas

---

Eplucher l'ananas, le couper en quatre dans la longueur, retirer le tronc. Tailler la chair d'ananas en dés de 5 mm environ. Hacher finement les échalotes et le piment. Faire cuire le tout pendant 30 minutes à feu moyen dans une petite poêle jusqu'à ce que le liquide prenne la consistance d'un sirop. Saler un peu.

## Dressage

---

Tamponner la poitrine de porc. Faire chauffer un peu d'huile dans une poêle avec revêtement. Faire dorer la poitrine de porc, couenne vers le bas, pour qu'elle devienne croustillante. Trancher et servir avec le chutney.

## Etapas de cuisson

---

**Vacuisine 65 °C pendant 1 Jour**

## Conseils

---

Pour une longue conservation, verser le chutney dans un bocal et stériliser dans l'espace de cuisson avec le programme «Poststériliser des bocaux».

## Accessoires

---

Sachets de mise sous vide

Plaque en acier inox perforée

## Informations complémentaires

---

Créée le

26.01.2022

