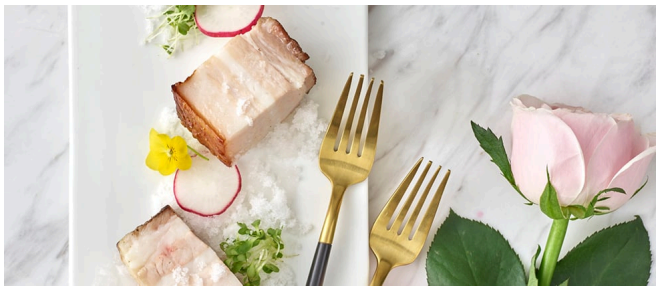
Poitrine de porc de 72 heures

Recette de V-ZUG SA



Préparation	20 min
Temps de cuisson	3 Jours
Portions	4
Appareil	Combair-Steam SL à partir de 2017

Préparation

1.3 kg de poitrine de porc, avec couenne

2 cc de cinq épices en poudre

1 cc de miel, liquide

2 pincées de sel

2 cs de sauce soja, douce

Rincer la poitrine de porc à l'eau froide et l'essuyer. Mélanger le miel et la sauce soja, puis répartir le mélange uniformément sur la viande. Frotter la poitrine de porc côté chair avec le mélange de cinq épices, saler légèrement. Ne pas frotter la poitrine de porc côté peau.

Placer la poitrine de porc marinée dans un sachet de mise sous vide, ajouter la sauce soja et mettre sous vide au niveau 3. Placer le sachet sur la grille dans l'espace de cuisson froid. Cuire à la vapeur.

Vacuisine 62 °C pendant 3 Jours

Huile, pour la saisie

Une fois la cuisson terminée, retirer la poitrine de porc du sachet, l'essuyer et la saisir côté peau avec un peu d'huile sur la plaque Teppan Yaki jusqu'à ce que la peau soit croustillante et bien dorée.

Conseils

Remplir entièrement le réservoir d'eau avant la cuisson.

La poitrine de porc peut aussi être cuite à 68 °C pendant 24 heures.

Pour que la poitrine de porc ne colle pas au Teppan Yaki pendant la cuisson, elle peut être grillée sur un morceau de papier sulfurisé.

Accessoires

Grille

Sachet de mise sous vide

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019