



# 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 1/3 GN, hauteur 65 mm

