



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

