



Poitrine de porc glacée à la bière

Cuisson sous vide

Recette pour 10 personnes

1	poitrine de porc sans cartilage, non salée
15 g	de sel de mer
0,4 l	de bière brune
200 g	de miel
200 g	de confiture d'abricots
600 g	de ketchup
0,1 l	de vinaigre de Jerez

- Saler la poitrine de porc avec le sel de mer et laisser mariner une nuit au réfrigérateur
- Rincer la poitrine et bien la sécher
- Conditionner sous vide la poitrine de porc et cuire sous vide pendant 36 heures à 65 °C
- Après la cuisson, retirer la couenne et mettre au réfrigérateur recouvert d'un poids
- Faire réduire le reste des ingrédients à feu doux (ne pas faire bouillir pour éviter que le glaçage ne prenne un goût amer)
- Badigeonner la poitrine de porc avec le glaçage à la bière et passer à la salamandre ou au four. Recommencer cette opération 3 à 4 fois
- Refroidir la poitrine de porc dans le refroidisseur rapide et la couper en cubes
- Remettre les dés à température dans le Combisteamer et passer brièvement à la salamandre

Suggestion de présentation: en amuse-bouche avec une brioche salée

Autres conseils: peut également être soumis en portions à une congélation choc professionnelle