

Gros cubes de poitrine de porc braisée au thym

Ingrédients :

1kg de poitrine de porc sans os coupée en gros cubes

4 gousses d'ail

4 grosses carottes

1 bouquet de thym frais

60cl de fond de veau

2 c. à s. d'huile d'olive

Sel et poivre

Epluchez les carottes et coupez-les en petits tronçons.

Faites saisir les morceaux de poitrine 3 à 4mn sur feu moyen. Salez, poivrez, versez le fond veau dans la cocotte. Ajoutez les gousses d'ail entières, le bouquet de thym et les tronçons de carotte. Portez à ébullition, couvrez la cocotte. Laissez cuire 1h 45 sur feu doux en remuant de temps en temps.

Retirez les morceaux de poitrine et les légumes de la cocotte. Faites réduire la sauce sur feu doux pour qu'elle soit sirupeuse. Remettez la poitrine et les carottes dedans, chauffez 2mn et servez.

Poitrine de porc croustillante au vinaigre

Ingrédients :

1,2kg de poitrine de porc sans os dans la partie la plus épaisse

10g de miel liquide

5cl de sauce soja sucrée

5cl de sauce soja salée

8cl de vinaigre de vin rouge

1c. à .s de 5 épices

Sel, poivre

Retirez la couenne de la poitrine de porc, quadrillez le gras avec la pointe du couteau.

Versez le miel dans une casserole avec les 2 sauces soja, le 5 épices, le vinaigre, du sel et du poivre.

Mélangez et laissez bouillir 2mn sur moyen, éteignez le feu et laissez refroidir.

Déposez le morceau de poitrine dans un plat creux, versez le liquide dessus, couvrez avec un papier cuisson, placez la poitrine 4h au frais en la retournant au bout de 2h.

Préchauffez le gril du four à 160°C.

Egouttez la viande, déposez-la sur une grille côté gras sur le dessus. Posez la grille sur un plat creux, versez 25cl d'eau dans le plat. Placez le tout dans le bas du four, laissez cuire 1h en nappant légèrement la poitrine de marinade 1 ou 2 fois.

Retournez ensuite la poitrine, nappez, renfournez 30mn.

Retournez une dernière fois la poitrine et cuisez 30mn de plus. Sortez la poitrine, laissez la reposer 10mn avant de la couper en tranches et dégustez.