

Jarret de porc glacé à la bière

1. Préparation

- 10 jarrets de porc arrière sans crosse
- 1.5 l bière brune artisanale
- 200 gr sel de cuisine
- 30 gr ail frais ciselé
- genièvre
- laurier
- clous de girofle
- feuilles de laurier

Mariner la viande dans une saumure composée des ingrédients ci-dessus pendant une semaine, sortir de la saumure, rincer et cuire sous-vide 18 heures à 72°C en faible puissance de ventilation.

Laisser refroidir

2. Marinade à la bière

- 2 dl bière brune artisanale
- 150 gr moutarde ancienne en grain
- 150 gr ketchup
- 60 gr sauce soja
- 30 gr sucre de canne
- 4 gr poivre blanc moulu
- 6 gr ail finement haché

Un fois les jarrets refroidis, les enduire de marinade à la bière pour la présentation.

Servir un jarret avec une petite quantité de marinade pour le glaçage.

3. Glaçage

Réchauffer au grill ou au four 30 minutes à 160 °C en enduisant régulièrement les jarrets avec la marinade fournie.