

La Porchetta

Une spécialité italienne riche en goût à vendre au rayon charcuterie

Ingrédients

- 1 Pce Poitrine de porc fraîche avec couenne et sans cartilage
- 17 Gr/Kg Sel de cuisine
- 1 Gr/Kg Poivre-noir
- 3 Gr/Kg Ail granulé
- 3 Gr/Kg Piment concassé
- 4 Gr/Kg Fenouil graine
- 1 Gr/Kg Romarin sec



Préparation

1. Entailler la poitrine de porc du côté de la viande et ce sur 5 cm dans le sens de la longueur afin de bien pouvoir la rouler.
2. Enduire la viande du mélange d'épice.
3. Rouler la poitrine la couenne à l'extérieur et ficeler
4. Enfourner au four préchauffé à 180 °C pendant 50 minutes
5. Réduire la température à 140°C et ajouter si possible 35 % d'humidité.
6. Cuire jusqu'à l'obtention de 65°C de température à cœur.
7. Laisser refroidir en chambre froide
8. Vendre en tranche fine, la couenne doit être croustillante.

Bon appétit