

Poitrine de Porc Confite Fondante

Informations pratiques

- Temps de préparation : 20 minutes
- Temps de cuisson : 4 heures
- Nombre de portions : 4 personnes
- Température de cuisson : 120°C

Ingrédients

- 1 kg de poitrine de porc fraîche (avec couenne)
- 500 g de graisse de canard (ou huile neutre de qualité)
- 4 gousses d'ail en chemise
- 2 branches de thym frais
- 2 feuilles de laurier
- 1 cuillère à soupe de gros sel
- Poivre du moulin

Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 120°C.
- Assaisonnez généreusement la poitrine de porc avec le gros sel et le poivre sur toutes les faces.
- Placez la viande dans une cocotte en fonte adaptée à la taille du morceau.
- Ajoutez les gousses d'ail, le thym et le laurier autour de la viande.
- Recouvrez la poitrine avec la graisse de canard fondue jusqu'à ce qu'elle soit totalement immergée.
- Couvrez la cocotte et enfournez pour 4 heures. La viande doit être très tendre et se détacher facilement.
- Sortez la viande délicatement de la graisse et égouttez-la sur une grille.
- Juste avant de servir, faites dorer la face côté couenne dans une poêle chaude pour obtenir une texture croustillante.

Conseils de service

- Accompagnez cette viande d'une purée de pommes de terre maison ou de légumes racines rôtis.

- Vous pouvez filtrer et conserver la graisse de cuisson pour une prochaine utilisation.
- Pour une présentation élégante, coupez la poitrine en pavés réguliers avant de les faire dorer à la poêle.