

Poitrine de Porc Confite Fondante

Ingrédients

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

Matériel nécessaire

- Cocotte en fonte ou plat allant au four
- Papier cuisson
- Couteau de chef
- Pince de cuisine

Étapes de préparation

- Préchauffer le four à 120°C (thermostat 4).
- Assaisonner généreusement la poitrine avec le sel et le poivre sur toutes les faces.
- Placer la viande dans la cocotte, côté couenne vers le haut.
- Ajouter l'ail, le thym et le laurier autour de la viande.
- Verser la graisse fondue jusqu'à immerger totalement la viande.
- Couvrir la cocotte et enfourner pendant 4 à 5 heures jusqu'à ce que la chair soit très tendre.
- Laisser refroidir la viande dans sa graisse avant de la manipuler pour éviter qu'elle ne s'effrite.

Finition et service

- Sortir délicatement la poitrine de la graisse et l'éponger avec du papier absorbant.
- Faire dorer la face couenne dans une poêle très chaude pendant 3 à 5 minutes pour obtenir un aspect croustillant.
- Trancher en portions épaisses.
- Servir accompagné d'une purée de pommes de terre maison ou de légumes racines rôtis.