

Poitrine de porc crousticonfinée

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 morceau de poitrine de porc d'1 kg environ avec la peau
- 3 gousses d'ail pelées et grossièrement hachées
- 1 bulbe de fenouil grossièrement émincé
- 1 càs de graines de moutarde et 1 càs de graines de fenouil
- 2 graines de cardamome, 2 têtes d'anis étoilé
- Des olives noires et vertes dénoyautées de préférence
- 3 branches de thym et 3 feuilles de laurier
- Une demi-bouteille de vin blanc
- ½ L de bouillon de poule
- Sel, poivre, huile d'olive



Matériel : Plaque à rôtir (ci-contre)



Préparation :

Entailler en diagonale la peau de la poitrine de porc (sans aller jusqu'à la viande) pour créer de petits diamants de peau. Tout en roulant la poitrine sur elle-même pour ouvrir les espaces entre les diamants assaisonner avec du sel la poitrine côté peau puis côté chair.

Préchauffer le four à 180°C.

Placer votre plaque à rôtir sur le feu. Saisir la peau de la poitrine de porc pendant quelques instants jusqu'à ce qu'elle devienne légèrement translucide voire légèrement dorée puis la réserver. Dans un filet d'huile d'olive faire revenir rapidement le fenouil et l'ail, ajouter les graines de cardamome et l'anis étoilé.

Replacer la poitrine sur le fenouil et déglacer avec le vin blanc sans mouiller la peau. Amener le vin blanc à ébullition pour éliminer l'alcool. Ajouter le bouillon de poule sans mouiller la peau pour que la surface du liquide arrive juste en dessous de la peau (le bouillon doit recouvrir la viande mais pas la peau pour qu'elle puisse croustiller). Saupoudrer au-dessus du plat les graines de moutarde, de fenouil. Répartir les olives dans le jus de cuisson.

Porter le liquide à ébullition (si on ne le fait pas sur le feu le liquide ne pourra pas être à bonne température dans le four) et enfourner pour 2h30 de cuisson environ (soit le temps de regarder Amadeus, 2001 - L'odyssée de l'espace, le dernier Bilbo le hobbit, Da Vinci code ou The revenant...)

La peau sur le dessus doit devenir croustillante et la viande tellement fondante qu'elle se coupe à la cuillère. Si la peau prend trop de couleur, recouvrir d'un papier aluminium et le retirer 10 min avant la fin de la cuisson.

A la sortie du four, placer la poitrine sur une planche avec des rainures (ça jute cette histoire). Laisser reposer 15/20 min avant de découper avec un couteau à dents (type couteau à pain).

Retirer l'excédent de gras en faisant glisser une tranche de pain de mie sur la sauce. On peut la jeter ensuite dans une poêle chaude, je vous garantis la meilleure tartine de votre vie, mais là n'est pas le sujet, on s'égare !

Vous pouvez filtrer la sauce en la pressant bien à travers une passoire ou la servir telle quelle pour un effet un peu rustique en retirant les graines de cardamomes, les têtes d'anis étoilé, les feuilles de laurier et les branches de thym, vous ne voudriez quand même pas punir vos convives...

Bon appétit !