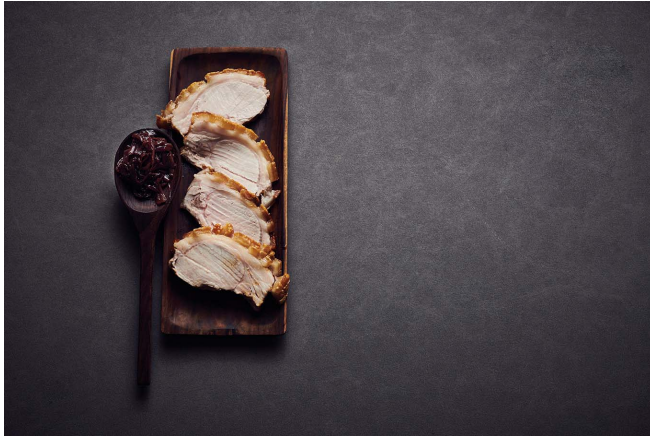




Rôti croustillant

Recette de V-ZUG SA



Préparation	1 h
Temps de repos	1 h 10 min
Temps de cuisson	1 h 30 min
Portions	4
Appareil	CombairSteamer V6000 à partir de 2021

Rôti de porc avec échalotes au vinaigre balsamique

Rôti croustillant

800 g de côtes de porc avec couenne

2 cc de sel

Échalotes au vinaigre

500 g d'échalotes, épluchées, émincées

500 ml de porto

100 ml de vinaigre balsamique

4 cs de sucre

½ cs de fécule de maïs

Un peu de sel

Un peu de poivre

Dressage

Un peu de fleur de sel

Rôti croustillant

A l'aide d'un couteau de cuisine, entailler la couenne sur 5 mm de profondeur en formant des losanges. Frotter la couenne avec du sel et la laisser reposer 1 heure à température ambiante.





Préchauffer l'espace de cuisson avec le gril-chaaleur tournante à 230 °C.

Enfourner la viande sur une grille au niveau le plus haut. Placer une plaque à gâteaux tapissée de papier sulfurisé au niveau moyen. Piquer la sonde de température dans la partie la plus charnue de la viande et la connecter à l'espace de cuisson. Faire cuire 20 minutes.

Abaissier la chaleur à 120 °C et terminer la cuisson à une température de la sonde de 65 °C.

Laisser reposer la viande au moins 10 minutes avant de la découper.

Échalotes au vinaigre

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à la fécule de maïs incluse dans une casserole, porter à ébullition et laisser mijoter à couvert pendant 1 heure environ, à feu doux. Oter le couvercle et continuer de cuire doucement jusqu'à ce que le liquide prenne la consistance d'un sirop. Saler et poivrer.

Dressage

Découper la viande en tranches. Parsemer un nuage de fleur de sel sur les tranches vives et servir avec les échalotes au vinaigre.

Etapes de cuisson

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 230 °C avec Gril chaleur tournante

Action

Gril chaleur tournante 230 °C pendant 20 min

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 120 °C avec Gril chaleur tournante

Conseils

Pour récupérer proprement la graisse qui s'écoule, placer un bac de cuisson vide sur la plaque à gâteaux au-dessous de la viande.

Accessoires

Grille

Plaque à gâteaux

Sonde de température

Informations complémentaires

Créée le

26.01.2022