

Filet pur de porc mariné et fumé, pommes caramélisées.



INGRÉDIENTS

- 2 cups de jus de pomme
- ½ cup de cassonade brune
- 1 c. à café de piment de Cayenne
- 1 pomme Granny Smith coupée en petits dés
- 1 c. à soupe de miel liquide
- ½ oignon haché
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 c. à café de sel
- 1 Filet pur de porc d'environ 800gr
- 4 pommes Granny Smith coupées en tranches d'1/2 cm d'épaisseur
- 1 peu de jus de pomme et de miel liquide dans un vaporisateur
- 2 gros oignons doux
- 4 épis de maïs
- du beurre
- des épices à BBQ ou du Sel à Frotter classique pour les épis de maïs.
- 2 ou 3 poignées de copeaux de fumage
- un peu de cassonade blonde ou brune.

INSTRUCTIONS

1. Pour cette recette, un thermomètre digital est idéal pour pouvoir retirer le porc du BBQ avant qu'il ne sèche ou qu'il soit trop cuit. La veille, dans un sac congélation, mélangez les ingrédients de la marinade, ajoutez la viande et fermez le sac. Mettez le au frigo jusqu'au lendemain.
2. Environ 3 heures avant de manger, sortez la viande du frigo et laissez-là à température ambiante.
3. Environ 2 heures avant de manger, sortez la viande du sac congélation et mettez le reste de la marinade dans une petite casserole sur feu doux/moyen. Laissez réduire la marinade de moitié.
4. Allumez le BBQ pour une cuisson indirecte en ne mettant les braises que dans une moitié du BBQ.
5. Placez la viande sur la grille, le plus loin possible des braises. Ajoutez une poignée de bois de fumage sur les braises et fermez le couvercle du BBQ et les entrées d'air pour garder le maximum de fumée à l'intérieur. Après environ 30 minutes, ajoutez à nouveau une poignée de bois de fumage, et placez les oignons sur la grille, loin du feu, face coupée vers le bas. Placez aussi les tranches de pommes sur la grille.
6. Fermez le BBQ pour 30 minutes de plus et vérifiez la température au thermomètre. Le porc sera cuit quand il aura atteint la température à coeur d'environ 80°C. Toutes les 10 minutes environ, aspergez la viande avec le mélange de jus de pomme et de miel du vaporisateur. Refermez toujours le couvercle du BBQ pour faire caraméliser le jus de pomme. Retournez les pommes et saupoudrez de cassonade. Refermez à nouveau le BBQ. Quand la température de la viande atteint 75°C, ouvrez le BBQ et grillez les épis de maïs que vous aurez préalablement beurré et épicé.

7. Dès que la viande atteint 70°C, retirez la du BBQ et enfermez la dans du papier aluminium pour la laisser reposer 10 minutes au moins.

