

Lard Caramélisé aigre-doux



TEMPS DE PRÉPARATION

20 min

TEMPS DE CUISSON

2 h 30 min

MARINADE

2 h 30 min

TEMPS TOTAL

5 h 20 min



TYPE DE PLAT

Plat principal

CUISINE

Chinoise



PORTIONS

4 personnes

INGRÉDIENTS

- 1 kg de poitrine de porc non découennée
- 1 cup [de sel à frotter Classique](#)
- 250 ml de sauce aigre-douce chinoise
- 1 morceau de gingembre frais de 5 ou 6 cm
- 200 gr de beurre

INSTRUCTIONS

1. Préparez le morceau de poitrine en taillant au couteau des sillons dans la couenne. Saupoudrez de sel à frotter sur toutes les faces et massez bien la viande pour que les épices accrochent bien. Couvrez et laissez au frigo pendant 2 heures.

30 minutes avant de cuire, sortez-le du frigo et laissez-le à température ambiante.

2. Allumez votre BBQ pour une cuisson indirecte à 110°C. Lorsque le BBQ est chaud, sortez le lard du frigo et déposez-le, côté peau vers le haut sur la grille, dans la zone "froide" du BBQ. Jetez une poignée de copeaux de bois sur les braises et fermez immédiatement le couvercle. Pendant ce temps, préparez la sauce.

3. Pelez le gingembre et émincez-le en fines tranches. Faites-le revenir dans une petite casserole en faisant fondre le beurre à feu moyen. Après 5 minutes de cuisson, ajoutez la sauce aigre-douce et mélangez.

4. Toutes les 10 minutes, badigeonnez le lard avec la sauce à l'aide d'un pinceau et fermez toujours le couvercle du BBQ. Au bout d'1h30 à 2h00 de cuisson, le lard est prêt. La cuisson à coeur du lard est de 72°C



MOTS CLÉS

aigre-doux, lard