

Lard aux pommes



TEMPS DE PRÉPARATION

15 min



REPOS

12 h

TEMPS TOTAL

12 h 15 min



TYPE DE PLAT

Plat principal

CUISINE

Française



INGRÉDIENTS

- 1 poitrine de porc avec la peau.
- 4 pommes
- 4 petits oignons
- 100 gr de beurre 1 bâton
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 cuillère à café de muscade

Pour le rub

- 1/4 tasse de sel casher
- 1/4 tasse de sucre brun clair
- 1 cuillère à café de poivre noir moulu
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 cc de paprika
- 1 cuillère à soupe d'ail en poudre
- 1 cuillère à soupe d'oignon en poudre
- 1 cc de moutarde en poudre

INSTRUCTIONS

1. La veille de la cuisson,
2. Mélanger tous les ingrédients du rub dans un petit récipient. À l'aide d'un couteau bien aiguisé, faites des marques de coupe sur la peau de la poitrine de porc. Frotter la viande généreusement mais très légèrement sur la peau. Enveloppez la poitrine et laissez reposer une nuit au réfrigérateur.
3. Préchauffer votre gril pour une cuisson indirecte, plaque de saisie fermée à 225°F (110°C). Vous pouvez maintenant épépiner les pommes et éplucher les oignons. Placez-les dans une casserole en fonte. Remplissez chaque pomme avec une cuillère à soupe de beurre. Ensuite, saupoudrez de cannelle et de muscade sur le dessus.
4. Une fois le gril prêt, placez la poêle en fonte sur la grille inférieure et la poitrine sur la grille supérieure, juste au-dessus de la poêle, afin que les jus de cuisson tombent dans la poêle. Fumer pendant 3 heures ou jusqu'à ce que la température interne de la viande atteigne 158 °F (70 °C)



MOTS CLÉS
beurre aux pommes, lard