

Poitrine de porc fumée et caramélisée, piments et cassonade

Cette recette est très simple et pourtant vraiment géniale !



TEMPS DE PRÉPARATION

30 min

TEMPS DE CUISSON

30 min

TEMPS TOTAL

1 h



TYPE DE PLAT

Plat principal

CUISINE

Américaine



INGRÉDIENTS

- 1 paquet de cassonade blonde
- ½ tasse de flocons de piments ou un mélange de sel à frotter Texas
- 1 kg de poitrine de porc non salée et non fumée coupée en tranches d'1cm d'épaisseur environ

INSTRUCTIONS

1. 1/2 heure avant de cuire, allumez votre BBQ pour une cuisson indirecte.
2. Saupoudrez les mélange de sel Texas ou les piments sur les tranches de lard. Étalez ensuite la cassonade par dessus pour former une couverture d'environ 2 ou 3 mm. c'est beaucoup de sucre, mais il va fondre et couler pendant la cuisson.
3. Étalez vos tranches de lard sur la grille dans la zone froide du BBQ, jetez une poignée de bois de fumage (pommier, hêtre, chêne, hickory,...) sur les braises, et fermez le BBQ.
4. 30 minutes de cuisson, et votre tranches de lard sont prêtes à être dégustées !!!!



MOTS CLÉS

lard, porc