



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

PORC KALUA



INGRÉDIENT PRINCIPAL

Pork

TEMPS DE CUISSON :

6 heures, bien préparé

PORTIONS :

8

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ :

Difficulté moyenne

INGRÉDIENTS

- 2 kg de collet de porc (désossé)
- 2 cuillères à soupe d'épices à barbecue ou, à défaut, de sel rouge d'Hawaï
- 6 cuillères à soupe de « Liquid Smoke » (arôme barbecue) en sauce ou en spray

FACULTATIF :

- 2 carottes, coupées en petits dés
- 3 branches de céleri, finement coupées en dés
- 1 petit fenouil, finement haché

AUTRES :

- Thermomètre à viande (recommandé)

PRÉPARATION

- 1) Tracez au couteau des losanges sur les deux côtés du collet de porc et saupoudrez généreusement d'épices à barbecue. Imprégnez bien les épices dans la viande en massant. Enveloppez la viande dans du film alimentaire et placez-la au réfrigérateur toute la nuit.
- 2) Sortez la viande du réfrigérateur 2 heures avant de la mettre au four. Préchauffez le four à 160 °C (four à convection non recommandé). Placez le rôti dans la cocotte sans ajouter d'huile/beurre et insérez le thermomètre à viande dans la partie la plus épaisse. Versez ou vaporisez le « Liquid Smoke » sur la viande. Fermez avec le couvercle de la cocotte et faites cuire au four préchauffé pendant 5-6 heures.
- 3) Au bout de 3 heures, ajoutez les légumes coupés. Dès que la viande atteint une température à cœur de 90 °C, elle est prête. Ensuite, enveloppez la viande dans une feuille d'aluminium et laissez-la reposer dans le four éteint pendant environ 1 heure. Effilochez la viande à l'aide de fourchettes et servez avec le bouillon et les légumes.

Copyright Image/Recette © 2021 Le Creuset
www.lecreuset.com