LE JARROTIN

Le jarrotin, ce jarret de porc tranché, saumuré et cuit au bouillon, se prépare facilement à la maison. Suivez mes explications étape par étape et ma vidéo Youtube.

Voir la recette sur YouTube



Quantité
3 personnes

Préparation
Saumurage : 5 jours

Cuisson
2 à 3h

INGRÉDIENTS

- 1 jarret de porc avant
- 1 litre de saumure à 10%
- 2 litres bouillon charcutier

MATÉRIEL

- 1 bac (pour la mise en saumure)
- 1 écumoire
- 1 chinois étamine
- 1 faitout de 3 à 5 litres
- 1 terrine évasée
- 1 petite louche
- 1 couteau à trancher
- 1 scie de boucher

À VOS PLANCHES, À VOS COUTEAUX !

Étape 1

- Préparer la saumure à 10% et votre bouillon charcutier.
- Préparer le jarret en prenant soin d'ôter et de gratter tous les poils.
- Couper au couteau trois grosses rondelles d'environ 4 à 5 cm d'épaisseur et tronçonner l'os à l'aide d'une scie de boucher. L'idéal étant que le jarret soit toujours attenant à l'épaule de porc, vous facilitant ainsi la stabilité durant la coupe.

Étape 2

- Mettre les jarrotins à plat dans un bac adéquat et couvrir de saumure. Ne pas couvrir de film alimentaire !
- Mettre au réfrigérateur pendant 3 à 5 jours suivant la grosseur de vos jarrotins.

Étape 3

- Mettre en cuisson dans un bouillon fondu mais tout juste tiède afin de pouvoir écumer durant la montée en température.
- Mettre sur un petit feu après avoir écumer et atteint l'ébullition.
- Cuire environ 2 à 3 heures suivant la qualité de la viande en prenant soin que la cuisson soit très douce pour garder la forme des morceaux.

Étape 4

- En fin de cuisson, à l'aide d'une écumoire, sortir les morceaux délicatement pour les disposer à plat dans une terrine ou autre récipient afin de conserver leur forme initiale.
- Faire bouillir le bouillon en l'écumant si besoin. Passer le bouillon au chinois étamine et recouvrir les jarrotins de bouillon pour que le refroidissement leur confère une texture moins sèche et un aspect plus attrayant.
- Mettre en réfrigération après 30 minutes à température ambiante.
- Débouilloner après 24 à 48 heures de réfrigération en les passant rapidement sous l'eau chaude.



L'ASTUCE DE STÉPHANE

Le jarret de porc n'est pas évident à préparer au premier abord, alors pourquoi ne pas le travailler comme un osso-bucco en chaud, ou bien froid avec une vinaigrette moutardée aux herbes fraîches ?

Retrouvez cette recette sur farces-and-furious.fr/project/le-jarrotin/