RÔTI DE PORC SAUMURÉ CUIT

Un rôti de porc saumuré et cuit au bouillon, à déguster froid comme chaud. Suivez mes explications étape par étape et ma vidéo Youtube.

Voir la recette sur YouTube



Quantité
10 à 15 personnes

Préparation
Saumurage : 3 jours

Cuisson
2 à 3 heures

INGRÉDIENTS

- 3 litres de saumure à 10 %
- 4 à 5 litres de bouillon charcutier
- 2 kg de rôti de porc (carré, filet ou échine)

MATÉRIEL

- 1 bac pour le saumurage
- ficelle (ou filet alimentaire)
- 1 couteau d'office
- 1 écumoire
- 1 grand faitout
- 1 terrine ou bac alimentaire (pour le refroidissement)
- 1 seringue à saumurer(facultatif)
- 1 balance
- 1 chinois (ou passette)

Farces and Furious - Tous droits réservés

À VOS PLANCHES, À VOS COUTEAUX !

Étape 1

- Préparer votre saumure (la veille par exemple) conserver au réfrigérateur.
- Préparer votre rôti pour la mise en saumure, le peser si vous injecter de la saumure.
- Peser 10 % du poids du rôti en poids de saumure (maximum à injecter). Injecter la saumure en partant du cœur du produit, et tout en injectant retirer doucement la seringue.
- N.B : les tissus doivent se gonfler, et il se peut que de la saumure sorte par endroits.
- P.S : pour ceux qui n'ont pas de seringue, il vous est possible de piquer votre pièce de viande avec une fourchette diapason par exemple et laisser votre rôti en saumure au moins 5 jours puisque la saumure mettra plus de temps à pénétrer à cœur.

Étape 2

- Mettre le rôti dans un bac adéquat.
- Couvrir avec le reste de la saumure et réserver 3 jours au réfrigérateur.
- Au terme de la salaison, égoutter le rôti et le ficeler (certains utiliseront le filet alimentaire).

Étape 3

- Faire chauffer votre bouillon et l'écumer avant d'avoir une ébullition (vérifier le salage et détendre avec de l'eau si besoin ou ajouter un peu de saumure si trop fade).
- Laisser redescendre à température ambiante. Plonger votre rôti et monter à 72°C (température idéale, ne pas dépasser 75°C, ne pas descendre en dessous de 69°C).
- Cuire entre 2 et 3 heures suivant la grosseur de votre rôti, sonder à 65°C à cœur minimum, voire 68°C.

Étape 4

- Mettre votre rôti dans une terrine ou récipient assez grand.
- Faire bouillir le bouillon en prenant soin de l'écumer et de le filtrer avant de recouvrir le rôti dans son récipient.
- Réserver à température ambiante 1 heure et mettre au réfrigérateur 2 jours minimum.



L'ASTUCE DE STÉPHANE

Votre rôti pourra tout autant être déguster froid que chaud, à la plancha par exemple avec de multiples artifices gustatifs !

Retrouvez cette recette sur farces-and-furious.fr/project/roti-de-porc-saumure-cuit/