Les épices curieuses
Explorateurs de saveurs étonnantes

LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Poitrine de porc confite, pommes rôties au romarin & Sel noir de lave d'Hawaï

La poitrine de porc confite se prête merveilleusement aux repas conviviaux : sa chair devient fondante, la peau légèrement caramélisée et les sucs de cuisson se mêlent aux pommes rôties pour créer un équilibre sucré-salé irrésistible. Ici, la poitrine de porc confite est saisie puis longuement rôtie avec romarin et ail, servis avec des quartiers de pommes dorées à la poêle et une moutarde à l'ancienne qui apporte longueur et caractère. En finition, quelques cristaux de Sel noir de lave d'Hawaï éclatent sous la dent et ajoutent un contraste visuel saisissant, légèrement minéral et croquant — parfait pour un dimanche en famille ou un dîner détendu entre amis.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**20 min**	**70 min**	**moyen**

Ingrédients

- 1,2 kg de poitrine de porc (avec ou sans peau selon préférence)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 grosse branche de romarin + 2 branches pour la cuisson
- 2 gousses d'ail écrasées
- 250 ml de bouillon de volaille ou de légumes
- 4 pommes fermes (type Golden ou Pink Lady), coupées en quartiers
- 2 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne
- 1 cuillère à soupe de miel liquide
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre
- 30 g de beurre (pour les pommes)
- Poivre du moulin
- Sel fin pour la cuisson
- Sel noir de lave d'Hawaï (pour la finition)

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Sel noir de lave d'Hawaï

Scanner pour voir le produit

Préparation

Préchauffe le four à 160 °C (chaleur traditionnelle). Assaisonne la poitrine de porc avec un peu de sel fin et du poivre.

Chauffe l'huile d'olive dans une grande poêle allant au four ou une cocotte. Saisis la poitrine à feu vif 4 à 5 minutes de chaque côté pour obtenir une belle coloration.

Ajoute l'ail écrasé et une branche de romarin dans la cocotte, verse le bouillon autour de la viande (pas sur la peau si elle est intacte) et couvre avec un couvercle ou du papier aluminium.

Enfourne et laisse cuire 50 minutes à 160 °C: la cuisson lente va attendrir la viande sans la dessécher.

Pendant la cuisson, prépare la sauce moutarde: mélange la moutarde à l'ancienne, le miel et le vinaigre de cidre. Goûte et rectifie l'équilibre sucré-acide si besoin.

Sors la cocotte, découvre la viande et poursuis la cuisson 10 à 15 minutes pour concentrer les sucs et caraméliser légèrement la surface.

Pendant que la viande repose 10 minutes hors du four, fais fondre le beurre dans une poêle à feu moyen. Ajoute les quartiers de pommes et une branche de romarin, fais dorer 6 à 8 minutes en remuant doucement pour obtenir des pommes tendres et colorées.

Découpe la poitrine en tranches épaisses. Dispose la viande sur un plat, répartis les quartiers de pommes rôties, nappe légèrement de jus de cuisson et d'une cuillère de sauce moutarde.

Juste avant de servir, saupoudre très légèrement le Sel noir de lave d'Hawaï sur la viande et les pommes pour le contraste visuel et la texture croquante.

Le conseil des Épices Curieuses

Saisis toujours la viande à feu vif pour fermer les pores et garder les sucs. Ajoute le sel noir seulement au dernier moment pour préserver son croquant et son contraste visuel.