LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Échine de porc confite, châtaignes rôties et laque miel-cubèbe

Échine de porc confite au four, peau légèrement caramélisée, chair tendre et juteuse : voilà un plat familial qui réchauffe les week-ends d'automne. La laque au miel apporte une douceur sirupeuse, rehaussée par le poivre à queue cubèbe qui dépose des notes boisées et légèrement camphrées, sans couvrir le goût du porc. Les châtaignes rôties ajoutent une texture beurrée et des pointes de noisette tandis que quelques herbes fraîches éclairent l'assiette. Cuisiner cette échine demande peu de technique : un bon brunissage, une cuisson lente au four à couvert, puis une finition au grill pour la laque. C'est un plat convivial, parfait pour un dîner en famille ou un repas dominical où l'on partage et coupe la viande à table.

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

Ingrédients

- 1,2 kg d'échine de porc, parée
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon jaune, émincé
- 3 gousses d'ail, écrasées
- 2 branches de thym
- 1 feuille de laurier
- 200 ml de bouillon de volaille ou de légumes
- 60 g de miel liquide (acacia ou fleurs)
- 1 c. à soupe de vinaigre de cidre
- 1 c. à soupe de sauce soja (optionnelle pour plus de profondeur)
- 20 g de beurre
- 350 g de châtaignes cuites, égouttées
- 2 c. à soupe d'huile neutre pour rôtir les châtaignes
- Sel et poivre du moulin
- Poivre à queue cubèbe (voir dosage)

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Poivre à queue Cubèbe

Scanner pour voir le produit

Préparation

Préchauffe le four à 160 °C (chaleur tournante si possible). Sale légèrement l'échine sur toute sa surface.

Chauffe l'huile d'olive dans une grande poêle allant au four à feu vif. Saisis l'échine 3 à 4 minutes de chaque côté jusqu'à obtenir une belle coloration dorée. Réserve la viande sur une assiette.

Dans la même poêle, ajoute l'oignon émincé et l'ail; fais-les revenir 3 à 4 minutes jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Déglace avec le bouillon en grattant les sucs.

Remets l'échine dans la poêle, ajoute le thym et la feuille de laurier. Couvre et enfourne 55 à 60 minutes: la viande doit être tendre et commencer à se détacher.

Pendant la cuisson, prépare les châtaignes: chauffe l'huile neutre dans une poêle, ajoute les châtaignes et rôtis-les à feu moyen-vif 8–10 minutes jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées. Sale et réserve au chaud.

Prépare la laque: dans une petite casserole, mélange le miel, le vinaigre de cidre, la sauce soja et le bouillon récupéré. Ajoute le poivre à queue cubèbe concassé (voir dosage). Fais réduire à feu moyen jusqu'à obtenir une consistance nappante (4–6 minutes). Hors du feu, incorpore le beurre en fouettant.

Sors l'échine du four, augmente la température à 220 °C ou place le grill. Badigeonne généreusement la viande de laque et passe-la 5–8 minutes sous le grill pour caraméliser la surface. Surveille pour éviter de brûler.

Laisse reposer la viande 8–10 minutes sous une feuille d'aluminium. Tranche l'échine et nappe d'un peu de laque restante. Dresse avec les châtaignes rôties et quelques brins de thym frais.

Le conseil des Épices Curieuses

Fais légèrement griller les baies de cubèbe à sec 20–30 secondes avant de les concasser pour réveiller leurs arômes. Pour une viande encore plus fondante, prépare la cuisson 30 minutes de plus à basse température (140 °C) si tu as le temps. Si la laque devient trop épaisse, allonge avec un peu de bouillon chaud.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com

La recette en ligne

Le produit