LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Porc braisé à la bière brune, châtaignes glacées & sésame blanc

porc braisé bière s'installe au cœur de cette recette rustique et gourmande : un rôti d'échine lentement braisé à la bière brune, des châtaignes caramélisées qui fondent en bouche et un généreux saupoudrage de sésame blanc toasté pour un contraste croustillant. La sauce réduite prend des notes profondes, légèrement sucrées-caramélisées, qui enrobent la viande fondante. Cuisinée pour un dîner en famille ou un dimanche convivial, cette recette offre des textures complémentaires — chair moelleuse, châtaignes satinées et petits grains croquants — et des parfums chaleureux qui invitent à la table dès la première vapeur. Tu peux préparer la base à l'avance et réchauffer doucement avant de servir.

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

Ingrédients

- 1,2 kg d'échine de porc (ou rôti d'épaule)
- 1 bouteille de bière brune (33 cl)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 oignons moyens, émincés
- 3 gousses d'ail, écrasées
- 2 carottes, en rondelles
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- 300 ml de bouillon de volaille (ou eau chaude)
- 2 branches de thym
- 2 feuilles de laurier
- 300 g de châtaignes cuites et pelées (bocal ou sous-vide)
- 2 cuillères à soupe de miel liquide
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre
- 30 g de beurre
- Sel fin et poivre noir du moulin
- 2 cuillères à soupe de sésame blanc en grains (voir dosage)
- 1 cuillère à soupe de persil plat haché pour servir (optionnel)

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Sésame blanc en grains

Scanner pour voir le produit

Préparation

Préchauffe le four à 160 °C (si tu préfères finir au four) ou prépare une cocotte sur feu très doux.

Sale et poivre le rôti. Dans une grande cocotte allant au four ou une poêle profonde, chauffe l'huile d'olive à feu vif et fais dorer la viande sur toutes ses faces (3–4 min par face) pour obtenir une belle croûte.

Retire la viande et, à feu moyen, fais revenir les oignons, l'ail et les carottes dans la même cocotte jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres et légèrement colorés (6–8 min). Ajoute le concentré de tomate et mélange une minute.

Remets le rôti, verse la bière brune pour déglacer en grattant les sucs, puis ajoute le bouillon, le thym et le laurier. Porte à léger frémissement.

Couvre et enfourne 60 minutes à 160 °C, ou laisse mijoter doucement sur la plaque pendant 60 minutes à feu très doux, en surveillant que le liquide frémisse doucement.

Pendant les 10–15 dernières minutes de cuisson, fais fondre le beurre dans une petite poêle, ajoute le miel et le vinaigre de cidre, puis les châtaignes. Fais-les glacer 5–7 minutes à feu moyen jusqu'à ce qu'elles soient dorées et nappées.

Sors la viande et laisse-la reposer 10 minutes sous une feuille de papier aluminium. Pendant ce temps, récupère le jus, fais-le réduire à feu vif si nécessaire pour obtenir une sauce nappante.

Juste avant de servir, fais toastér 2 cuillères à soupe de sésame blanc en grains à sec 1–2 minutes dans une petite poêle jusqu'à légère coloration et parfum grillé. Réserve.

Tranche le rôti, dispose les tranches sur un plat, nappe de sauce, répartis les châtaignes glacées et parsème généreusement de sésame blanc toasté. Ajoute le persil si désiré et sers chaud.

Le conseil des Épices Curieuses

Torréfie le sésame juste avant de servir pour préserver sa fraîcheur aromatique. Coupe la viande après un repos de 10 minutes pour garder les jus. Si la sauce est trop liquide, réduis-la quelques minutes à feu vif.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com

La recette en ligne

Le produit