

**Auteur:** Alvin Leung  
**Durée de préparation:** 10 minutes  
**Temps de cuisson:** 6 hours 40 minutes



## Ingredients

200 g de cochon de lait  
1 pomme Fuji  
½ gousse de vanille  
1 CS d'huile au piment de Sichuan  
100 ml de sirop simple

## Préparation

Ôter la peau du cochon de lait. Saler et poivrer généreusement. Faire cuire sous vide pendant 6 heures à 60 °C.

Gratter la graisse de la peau. Déshydrater pendant la nuit. Couper en fines lamelles. Faire frire.

Éplucher et épépiner la pomme. Découper des rondelles à l'emporte-pièce. Faire cuire sous vide 40 minutes à 80 °C.

Gratter la pulpe de la gousse de vanille. Mélanger la pulpe de vanille, l'huile au piment de Sichuan et le sirop. Faire mariner les rondelles de pomme dans ce mélange.

Cette recette a été mise aimablement à notre disposition par Alvin Leung.