

Auteur: Jason Logsdon
Durée de préparation: 1 hour
Temps de cuisson: 3 hours



Ingredients

Pour 4 personnes

Porc (sous vide) :

1 à 2 livres de filet de porc
1 CC de sauge séchée
1 CC de piment
1/2 CC de gingembre
poivre

Glaçage :

240 ccm de Whiskey Bourbon
60 g de sucre brun
120 g de ketchup
2 CC de sauce Worcester
1 CC de fumée liquide
60 ml de jus de pomme
1 CS de jus de citron
1 CC d'ail haché
1/2 CC de poivre de Cayenne
1/4 CC de poudre de moutarde
sel et poivre

Préparation

Porc (sous vide) :

Température : Juste à point : 57 ° C ou à point : 60 ° C

Mélanger les épices dans un saladier. Saupoudrer le mélange d'épices sur le filet et conditionner sous vide. Vous pouvez à présent conserver la viande sous vide 2 jours au réfrigérateur, la congeler pendant 6 mois ou la préparer immédiatement. Préchauffer le bain sous vide à 57 ° C ou 60 ° C. Plongez le sachet sous vide au bain sous vide et faire cuire pendant 3 à 6 heures. Vous pouvez ensuite soit préparer le plat immédiatement, soit faire refroidir le filet et le conserver comme suit :

Sortir les sachets du bain et les plonger dans une bassine emplies pour moitié de glace et pour moitié d'eau. Une fois refroidis, les sachets peuvent être conservés 2 jours environ au réfrigérateur ou être congelés pendant 6 mois maximum.

Glaçage :

Pour le glaçage, mélanger tous les ingrédients dans une casserole à feu moyen jusqu'à frémissement. Laisser mijoter doucement pendant 30 minutes env. jusqu'à ce que le glaçage épaississe, remuer de temps en temps.

Préparation finale :

Faites chauffer un grill ou le grill du four à chaleur élevée. Sortir le filet du sachet, sécher en tamponnant. Placer la viande sur le gril jusqu'à ce que des rayures de grillade apparaissent. Enduire la côté supérieur de glaçage, retourner le filet et enduire l'autre côté. Répéter l'opération plusieurs fois jusqu'à ce que la viande soit entièrement recouverte. Tourner toutes les 30 à 60 secondes.

Retirer du grill et enduire à nouveau avec le glaçage. Découper le filet en tranches de 2,5 cm de large et arroser de glaçage avant de servir.

Cette recette, extraite de son nouvel ouvrage « Sous Vide: Help for the Busy Cook », a été mise aimablement à notre disposition par Jason Logsdon.