

# Sous vide poitrine de porc avec salade de pommes

**Auteur:** Ken Harvey  
**Durée de préparation:** 1 hour  
**Temps de cuisson:** 48 hours



## Ingredients

Pour 20 personnes

1,8 à 2,3 kg de poitrine de porc, coupée en dés et fondue  
Sel et poivre  
4 tomates  
1/2 oignon jaune  
5 gousses d'ail  
1/2 bouquet de coriandre (uniquement les tiges)  
1 piment Mulato  
113,4 g de demi-glace

### Présentation :

1 pomme râpée  
sel  
coriandre  
cœurs de céleri  
huile d'olive  
nid d'abeille

## Préparation

Placer la poitrine de porc côté graisse vers le bas dans une poêle froide. Allumer la cuisinière et régler sur feu doux à moyen. Laisser couler la graisse pendant environ 30 minutes. Une fois que toute la graisse a coulé, retourner la poitrine et faire revenir l'autre côté pendant environ 10 minutes. Mettre ensuite immédiatement au congélateur pour abaisser rapidement la température.

Chauffer une poêle en fonte à température élevée pendant 10 à 15 minutes. Mettre les tomates et les oignons dans la poêle (ajouter un peu de graisse de porc pour faire revenir les oignons). Faire revenir pendant 10 minutes environ. Ne tourner que trois fois. Ôter du feu et laisser refroidir jusqu'à 32°C au congélateur.

### Cuisson :

Sortir la poitrine de porc et les tomates du congélateur. Conditionner les tomates, l'ail, les tiges de coriandre, le piment Mulato et le demi-glace sous vide (100 %). Préchauffer le **fusionchef** à 80 °C. Plonger le sachet sous vide dans le bain sous vide pendant 15 minutes puis régler la température à 62°C. Régler la minuterie sur 48 heures. À l'issue de cette période, sortir le sachet du bain et le plonger dans l'eau glacée jusqu'à ce que la température interne descende en dessous de 40°C.

### Présentation :

Régler le bain sous vide à 62 °C et mettre la poitrine de porc dedans. Laisser le sachet sous vide 25 minutes dans l'eau. Sortir le sachet au bout de 25 minutes et placer la viande sur un grill (côté graisse vers le haut). Attendre que la peau devienne croustillante. Couper 58 g et présenter.

Réchauffer la sauce, la passer et présenter. Mélanger la pomme râpée avec le sel, la coriandre, les cœurs de céleri et l'huile d'olive et présenter. Garnir de nid d'abeille.

Cette recette a été mise aimablement à notre disposition par Ken Harvey.