

Faire sa poitrine roulée

Régalez vous en pensant à votre cholestérol

C'est donc avec beaucoup de retard que je vais vous mettre cette recette très facile à réaliser, mais un peu longue à « se faire », comptez environ 4 semaines au frais au bas de votre réfrigérateur, j'aurais pu intituler cette recette « la poitrine squatteuse » ou « l'Arlésienne »

Ils me manquait des photos, voilà la vraie explication

D'ailleurs elles me manquent toujours, voilà le pourquoi de cet article assez mal foutu

Le nom de cette charcuterie est différent selon les régions et pays, les condiments peuvent y être différents. Ventrèche, ventresque, coppa (un peu différente tout de même), ou tout simplement poitrine roulée

La méthode employée ici permet de se passer du dessalage dans un bain d'eau claire, seul un passage sous le robinet sera suffisant

Essayez d'acheter du bon cochon si possible

Le morceau adéquat sera choisi par votre gentil boucher, évidemment ce n'est pas la partie où il y a les côtes, c'est l'autre à gauche

poitrine fraîche Le matériel nécessaire n'est pas important mais un accessoire « maison peut grandement vous aider pour le « serrage » qui est primordial

Ces demi tuyaux de PVC ne sont pas de qualité alimentaire, donc lors du pressage mieux vaut intercaler du papier sulfurisé le temps de coudre la couenne de cette poitrine (Remarquez que l'on ne bouffe pas la couenne, mais des morts de faimsi j'en connais, la mette dans les ragoûts et ils ont raison)

Réalisation du « serroir » genre budget de l'état

Coupez un bout de 40 cm de PVC en deux longitudinalement (pour tracer facilement une génératrice sur un cylindre il suffit de le placer dans une boîte en équerre, voir cours de physique de 4ème)

Enlever encore une bande d'un quart sur chaque demi cylindre

Faire des indentations à la "va vite" afin de pouvoir coudre aisément la couenne par la suite

Vissez un tasseau de bois pour raidir les deux demis cylindres afin qu'il ne se plient pas au serrage dans l'étai

Différent mode de serrage peuvent être utilisés, par exemple du collier serflex ou rilsan, ou alors des ficelles avec des clés en bois

Ou simplement de gros serre joints

Ensuite il vous faut du sel fin, du poivre noir moulu et de la sarriette ou du thym (goût différent avec le thym) moulu

DSC07726.JPG

Première étape il faut amincir la poitrine, pour ne laisser que deux épaisseur de viande comme vous pouvez le voir sur cette photo veuillez m'excusez pour les photos manquantes, je les ajouterais lorsque je vais en refaire,

Ensuite il faut mettre la poitrine au carré, c'est-à-dire lever la pointe, les chutes serviront à faire des rillettes par exemple

Le salage :

Etape très importante, j'emploie du sel fin de mer, il faut frotter la partie interne de la poitrine puis mettre celle-ci au frais en la pliant en toit, aidez vous d'un plat à rebord à cet effet, mettre au frigo, le plat légèrement en pente afin de lever l'eau que la viande va rendre. Vous pouvez repasser du sel si nécessaire. Cela peut durer de deux à cinq jour selon la qualité de votre viande, en effet la viande de la grande distribution est gorgée d'eau, c'est-à-dire que l'alimentation des porcs en élevage intensif favorise la rétention d'eau

Dans la norme il faut compter deux jours de sel par kg de viande fraîche, enfin il paraît. En tous les cas la viande ne doit plus rendre d'eau avant de passer à l'étape suivante très importante aussi, mais avant il faut bien s'assurer que la viande ne rende plus d'eau.

Ensuite la passer sous le robinet à l'eau froide et l'éponger très soigneusement

Faire une encoche afin que la couenne se recouvre parfaitement.

Le Poivrage

Le poivre est un des conservateurs utilisé en charcuterie, le thym ou la sarriette, piment, l'anis, selon les pays sert de « désinfectant préventif » et donne l'arôme

Dans notre cas c'est simplement un mélange de sarriette et de poivre noir, 1 volume de sarriette moulue pour 2 de poivre noir environ

Tartiner l'intérieur de votre poitrine très copieusement, comme vous faites avec le berk nutella du matin.

Etape très importante et capitale pour une bonne réussite car il ne doit pas y avoir de poche d'air à l'intérieur, il vaut mieux être deux et avoir des biceps, ou alors vous aider de l'appareil bricolé (voir début d'article) d'un étau, et là c'est archi facile

Faite de belle couture avec une bonne aiguille et de la bonne ficelle et serre sans déchirer la couenne

La couture

Je suis très mécontent de mes photos et de mes travaux de couture, au bloc opératoire en principe je recouds mieux, enfin presque !

Tartinez les deux extrémités avec le mélange poivre sarriette et laissez au bas du réfrigérateur pendant environ 3 à 4 semaines. Vous pouvez couper des rondelles pour voir l'avancement de votre poitrine mais ayez bien soin de bien retartiner l'entame

Voilà et bonne chance, vous ne serez pas déçu

Sachez que le gras va s'affiner dans le temps, un peu comme un jambon cru, alors ne vous jetez pas dessus voracement comme des mouches vertes avec une envie pressente de se reproduire, berk