

## POITRINE DE PORC FACON ZUDDAS



**Facile Préparation: 20 mn Cuisson: 3h10 (2h + 30mn + 10mn + 30mn)**

### Pour 4 personnes:

Pour la viande:

2 kg de poitrine de porc sans os, sans couenne

1,5 l de bouillon (légumes ou viande, maison ou reconstitué)

Pour la marinade:

8 càs de ketchup

4 càs de moutarde

4 cas de sauce soja

8 càs de sirop de grenadine

Pour le condiment:

1 orange bio

1 càs de thé fumé

Sel

### La marinade:

Mélanger tous les ingrédients de la marinade et la répartir dans 2 bols.

La viande: (la veille éventuellement ou plusieurs heures avant)

Préchauffer le four à 160°.

Dans un plat à gratin mélanger la moitié de la marinade avec le bouillon. Poser la viande dans le plat et bien l'arroser avec cette marinade. Couvrir avec un papier d'aluminium et enfourner pour 2 heures.

A la fin de la cuisson, sortir la viande du plat, l'essuyer et la laisser refroidir.

### Le condiment:

Laver l'orange, enlever les extrémités dures et la couper en morceaux avec sa peau. Mettre dans une casserole et couvrir d'eau. Porter à ébullition puis laisser bouillir une minute.

Recommencer l'opération 3 fois en changeant l'eau à chaque fois. Ajouter le thé fumé et cuire 30 minutes à feu doux. Filtrer, mixer longuement pour obtenir une pâte lisse, saler et réserver au froid dans une pipette.

### Finition et dressage:

Préchauffer le four à 150°.

Tailler la viande refroidie en rectangles réguliers.

Dans la moitié de marinade réservée, ajouter 2 cuillerées de jus de cuisson et au pinceau, badigeonner les rectangles avec cette sauce.

Mettre la viande au four pour 30 mn environ en la badigeonnant encore 4 fois au pinceau pendant la cuisson pour obtenir un effet laqué un peu comme une croûte.

Réchauffer la semoule (ou l'accompagnement choisi), avec un emporte-pièce, le disposer en parallèle avec la viande et terminer avec un peu de condiment orange.