

# FLANC DE PORC NAGANO LAQUÉ

NIVEAU DE  
DIFFICULTÉ



## SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT

Recette de Steeve Rondeau, Le Ripplecove.

### VALEURS NUTRITIVES PAR PORTION

1653  
CALORIES

57 g  
PROTÉINES

160 g  
GLUCIDES

87 g  
MATIÈRES GRASSES

1 h  
PRÉPARATION

18 h  
CUISSON

6  
PORTIONS

## COUPES



Flanc  
(poitrine)

## INGRÉDIENTS

### SAUMURE ET LAQUE

5,5 lbs	Flanc de porc	2 1/2 kg
16 tasses	Eau	4 l
14 oz	Sel	400 g
7 oz	Cassonade	200 g
0,12 oz	Saumure 64	3,5 g
2 tasses	Sirop d'érable	500 ml
1 1/4 tasse	Sauce hoisin	300 ml
5,3 oz	Gingembre, râpé	150 g
3,5 oz	Oignon, haché finement	100 g
1/8 tasse	Vinaigre balsamique	50 ml

### ENROBAGE

4	Gousses d'ail, hachées	4
1	Branche de romarin effeuillée	1
16	Grains de poivre, concassés	16
1 tasse	Huile d'olive	250 ml

### CROMESQUI

17,6 oz	Retailles de porc	500 g
6	Gousses d'ail noires, hachées	6
10	Tiges de coriandre, ciselées	10
1/8 tasse	Fond brun	50 ml
2 c. à thé	Vinaigre de Xérès	10 ml
Pour la finition	Chips de riz soufflé	Pour la finition
Pour la finition	Gelées de pommes grenade et de citron	Pour la finition

## PRÉPARATION

### SAUMURE

Dissoudre le tout dans l'eau et mettre au frigo. Plongez le porc pour 96 heures.

### LAQUE

1. Faire suer l'oignon et déglacer avec le vinaigre balsamique. Réduire presque à sec.
2. Couper le gingembre sur la longueur. Ajouter le gingembre, la sauce hoisin et le sirop d'érable aux oignons.

3. Laisser mijoter à feu doux pour 45 minutes. Pendant 1h 30, laisser la laque infuser.
4. La passer au chinois pour terminer.

#### ENROBAGE

1. Passer le tout au robot et enduisez les flancs de la mixture. Réchauffer le thermo-circulateur à 70 C .
2. Mettre le porc sous-vide et le faire cuire 16 heures.
3. Lorsque la cuisson est terminée, immerger le sac sous-vide contenant le porc dans de l'eau glacée.
4. Une fois refroidi complètement, découper en portion de la grosseur de votre choix.
5. Garder les retailles pour réaliser le cromesquis de porc. Saisir le flanc paré. Ajouter la laque et enfourner à 350 F pour 4 minutes.

#### CROMESQUIS

1. Mélanger le tout au robot et utiliser cette mixture pour en faire des boules .
2. Les mettre au congélateur pour les raffermir. Préparer trois contenants (farine, blancs oeufs, chapelure) .
3. Prendre les boules et mettre dans la farine ensuite dans les blancs d'oeufs et la chapelure. Au moment de servir frire le cromesquis.

Dresser tous les éléments avec les chips, les gelées, le chou et les giroles.