

# PORC SÉCHÉ ET CHUTNEY DE MANGUE

NIVEAU DE DIFFICULTÉ



## SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT

Recette de Jason Kacprzak, Bistro Kapzak.

### VALEURS NUTRITIVES PAR PORTION

279  
CALORIES

15 g  
PROTÉINES

39 g  
GLUCIDES

7 g  
MATIÈRES GRASSES

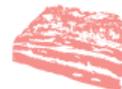
10 min  
PRÉPARATION

Aucune  
CUISSON  
Attente  
2 semaines

4  
PORTIONS

## COUPES

 Filet

 Flanc (poitrine)

 Jambon

## INGRÉDIENTS

### FILET SÉCHÉ

1	Filet de porc	1
1 c. à thé	Cumin	5 ml
1 c. à thé	Marjolaine	5 ml
1 c. à thé	Poivre	5 ml

### FLANC SÉCHÉ

1	Flanc de porc	1
4 tasses	Sel	1 L
2 tasses	Cassonade	500 ml
1/2 tasse	Sirop d'érable	125 ml

### JAMBON EN CHUTNEY

6	Tomates italiennes	6
1	Mangue, coupée en cubes	1
1/2 tasse	Sucre	125 ml
1/2 tasse	Vinaigre	125 ml
1 tasse	Jambon maison effiloché	250 ml
4	Branches de thym	4
1	Oignon, haché	1

## PRÉPARATION

### FILET

- Mélanger les épices et en saupoudrer le filet. Recouvrir le filet de gros sel et laisser sécher 48 heures au frigo.
- Rincer le filet pour retirer tout le sel. Remettre au frigo et laisser sécher encore 2 semaines.

### FLANC

- Mélanger les 3 derniers ingrédients et étendre cette pâte sur le flanc de porc. Laisser sécher 2 semaines au réfrigérateur.
- Bien rincer et assécher le flanc, puis le fumer 45 minutes.

### CHUTNEY

- Faire suer l'oignon. Ajouter les autres ingrédients et laisser mijoter pendant 30 minutes.

**2. Passer au malaxeur rapidement pour mélanger grossièrement.**