

Porc effiloché marinade sèche

écrit par Pariseyn | 2 octobre 2017



Voici une autre recette de porc effiloché impliquant cette fois une marinade sèche. Le goût, très agréable et subtile, est différent de la recette du [porc effiloché façon Caroline du nord](#) déjà publiée sur ce site et qui implique une marinade à base de mélasse et d'épices. J'ai utilisé la recette du site [Weber](#) qui préconise une cuisson au barbecue alors qu'ici on a utilisé une cuisson au four basse température la viande emballée dans du papier aluminium.

Ingrédients, pour 6 portions « assiette » ou 10 à 12 sandwiches :

Une échine ou l'épaule de porc de 2 à 3 kg avec os

La [sauce BBQ vinaigrée façon Caroline du nord](#)

Un peu d'huile d'olive

Pour la marinade sèche :

8 g de paprika doux (1 cuillère à soupe)

100 g de sucre roux

7 g de poivre noir concassé pour steak (1 cuillère à soupe)

10 g de sel de mer (1 cuillère à soupe)

7 g d'ail en poudre (1 cuillère à soupe)

5 g d'oignon semoule (1 cuillère à soupe)

$\frac{1}{2}$ cuillère à café de flocons piment (non utilisé ici)

Mélanger tous les ingrédients de la marinade sèche dans un bol.

Passer le rôti sur toutes ses faces à l'huile d'olive pour faire adhérer les épices.

Badigeonner d'épices en appuyant pour faire pénétrer.

Cuisson au barbecue :

Préparer le gril pour une cuisson indirecte à chaleur moyenne (90 à 130 °C)

Nettoyer la grille avec une brosse. Faire cuire le rôti à chaleur indirecte, gras vers le haut, pendant 3 à 4 heures, en fermant le couvercle, jusqu'à ce que la température interne de la viande atteigne 74 °C.

Transférer la viande dans bac en aluminium, verser un peu de jus de pomme et refermer hermétiquement avec du papier aluminium.

Remettre au gril jusqu'à ce que la température interne atteigne 95°C.

La viande est si tendre qu'elle est facile à effiloquer. Retirer la viande du barbecue et la couvrir d'un papier aluminium. Laisser reposer 20 minutes.

Cuisson au four :

Préchauffer le four à 120 °C, chaleur conventionnelle sole et voûte, avec la grille en position 2 (1 étant la plus basse) et une lèchefrite au-dessous.

Transférer la viande dans un plat.

Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne 75°C : il m'a fallu 4 heures 40 minutes pour une échine de 2,7 kg avec os.

Emballer la viande dans 3 épaisseurs de papier aluminium renforcé en retournant l'ensemble entre chaque couche pour que la jointure précédente soit recouverte par la couche suivante.

Avant de fermer la première couche, verser le jus de la viande dans l'emballage. S'il y a des fuites éventuelles, elles seront récupérées dans la lèchefrite.

Mettre directement la viande emballée sur la grille jusqu'à ce que la température interne atteigne 90/91°C.

Sortir du four et laisser reposer 60 minutes dans l'emballage : la température interne va monter de 4 à 5 °C, pour atteindre les 95°C que l'on veut au final.

Transférer la viande dans le plat de service. Effiloche la viande à l'aide de deux fourchettes en éliminant les morceaux de gras ou d'os.

Napper la viande de [sauce BBQ vinaigrée](#) et bien mélanger.

Servir assiette ou dans bon pain à hamburger, accompagné de [coleslaw](#), de [pico de gallo](#) ou de [salade Waldorf](#) comme ci-dessous.



Note :

Pour une cuisson à 120 °C, on compte en général 1,75 heures par livre (450 g) de viande. Mais si l'on possède le thermomètre adéquat, la mesure de la température interne est un bien meilleur moyen de s'assurer de la cuisson complète.

En commençant la cuisson vers 10hr le matin, la viande était cuite vers 20hr, en fait 21hr en ajoutant l'heure de repos dans son emballage.

Il est tout à fait possible de laisser la viande dans son emballage à température ambiante jusqu'au lendemain.

Pour la réchauffer, il faut la mettre au four à 120 °C dans son emballage et la laisser jusqu'à ce que la température interne atteigne 60 °C : il m'a fallu 2 heures pour

l'atteindre.

Laisser la viande reposer une vingtaine de minutes dans son emballage puis la servir : comme pour la première cuisson, la température va augmenter d'environ 5 °C pour atteindre les 63/65 °c que l'on veut.