

Pancetta maison haute en saveur

Le gros sel gris de Guérande est un sel naturel qui n'a subi aucune transformation. Tu le trouve au rayon du sel dans des sachets en plastique transparents d'1 kilo.

Recette

1 morceau de poitrine de porc (commence avec un morceau de 500 g pour essayer)
Sel gris de Guérande (suffisamment pour recouvrir la viande)
Poivre noir ou blanc

Préparation

Dans un plat en verre adapté à la grandeur de la pièce de viande, dépose un lit de 2 cm de sel.

Pose ta viande dessus, recouvre la de 1 cm de sel. La couenne de la poitrine de porc doit être dessus. Fais remonter suffisamment de sel sur tous les côtés pour que la pièce de viande soit totalement recouverte de sel.

Couvre d'un papier film, et mets au réfrigérateur pendant 18 heures.

Au bout de 18 heures, rince abondamment ta pièce de viande salée sous l'eau froide. A l'aide d'un torchon propre, sèche-la bien, n'hésite pas à appuyer pour bien enlever toute l'humidité de surface.

A ce stade, tu peux assaisonner avec du poivre. Enveloppe ta viande dans un autre torchon en COTON bien propre (si possible qui n'a pas été lavé avec un adoucissant qui sent fort ; la pêche c'est sympa, mais c'est pas la saveur recherchée ici!).

Enroule bien ta viande en serrant bien. Mets au réfrigérateur pour 3 semaines, posé sur une grille. On évite l'humidité au maximum.

Au bout de 3 semaines, ta pancetta maison est prête.

N.B.

Tu peux enlever la couenne, mais ne la jette pas, garde la pour parfumer un plat de lentille ou un ragoût.

Il peut y avoir des petits points blancs ressemblant à des moisissûres : **CE N'EST PAS DU TOUT TOXIQUE**, c'est un processus naturel de l'affinage, c'est du penicillium (c'est la poudre blanche qu'on trouve sur les peaux de saucisson). Si ça te dérange, essuie ta pancetta avec un essuie-tout sec.

