



Roti de porc en cuisson basse température

- Par vision-plaisir

Prenons du temps à notre temps ! J'ai passé mon temps au temps pour la réalisation du rôti de porc en basse température. Prenons du temps à notre temps ! J'ai passé mon temps au temps pour la réalisation du rôti de porc en basse température.

Les ingrédients pour la recette :

- 1 kg à 1.200 kg de rôti de porc
- 2 oignons
- Huile d'olive
- Sel fin et poivre moulu
- 1 verre d'eau froide

Sonde de température de cuisson

Pour 8 personnes

La réalisation de la recette :

Aujourd'hui je ne vous présente pas une recette mais plutôt **une technique de cuisson** qui demande du temps et un four. **La cuisson basse température** demande une sonde de température pouvant aller dans un four. Vous trouverez des sondes de cuisson sur des sites marchands. Il faut compter environ 40.00 €.

Nous allons ici réaliser une cuisson **dans un four à 95° C** pendant 7 heures de cuisson environ. Vous avez bien lu, 7 heures de cuisson. Le résultat est remarquable et vous permettra de vous réconcilier avec **le cochon**. Le côté sec, dur et manque de goût sera fini. La cuisson basse température **est utilisable pour beaucoup de pièces de viande**. Pour notre technique d'aujourd'hui, je vous propose par commencer à **éplucher 2 oignons** et les émincer finement. Dans un plat, déposer votre rôti de porc et l'assaisonner sur toutes faces de sel fin et de poivre du moulin. **Arroser d'huile d'olive** et le recouvrir des oignons ciselés. Les oignons apporteront l'humidité nécessaire pour le **rôti de porc**. Piquer votre sonde de température à cœur. **Régler votre appareil** à sonde sur 68° C et l'enfourner dans le four réglé à 95° C. Mettre un verre d'eau dans le plat et cuire **pendant 7 heures environ** jusqu'à obtenir **68 ° C** à cœur du rôti de porc. Le temps de cuisson peut varier suivant la grosseur du rôti de porc. Après cuisson, le sortir du feu, le recouvrir d'un papier aluminium et le laisser reposer 15 minutes avant de couper des tranches.

Info importante, cette cuisson demande des fours électriques avec un bon thermostat.

Plaisir