



Roti de porc fumé

Découvrez une Explosion de Saveurs avec notre Rôti de Porc Fumé Artisanal. Le rôti de porc fumé est bien plus qu'un simple plat ; c'est une expérience culinaire inoubliable qui allie la tendreté du porc à des arômes riches et fumés. Ce qui rend le rôti de porc fumé si spécial, c'est sa polyvalence en cuisine. Que ce soit servi chaud en tranches fines, pour garnir des sandwiches gourmands, ce délice culinaire saura s'adapter à toutes vos envies et occasions.

Les ingrédients pour la recette :

- [2kg de rôti de porc cru environ](#)
- 4 épices ou épices à jambon
- [60g de sucre en poudre](#)
- 20cl de vinaigre d'alcool
- 1 cuillère à café de thym haché
- [1 kg de gros sel gris](#)
- 500g sciure de hêtre neutre

La réalisation de la recette :

Mettez dans un saladier **le gros sel** et les 4 épices. Tiédisez le **vinaigre d'alcool** et versez-le sur le gros sel. Ajoutez le thym haché. Frottez le rôti de porc avec le mélange de gros sel et vinaigre d'alcool. Déposez-le dans un plat inox ou en verre, versez le reste du mélange de gros sel et vinaigre sur le rôti, puis enveloppez le plat de film étirable. Laissez reposer dans le **réfrigérateur** pendant 5 jours.

Après ce laps de temps, dessalez le rôti. Frottez-le avec les épices de jambon ([voir recette ici](#)) et les 4 épices, puis laissez-le sécher à plat dans le réfrigérateur pendant **10 jours**.

Réalisez le fumage pendant 8 heures avec du bois de hêtre et laissez sécher à nouveau dans un endroit frais pendant 15 jours dans une poche à jambon. Après les 15 jours de séchage, enveloppez le rôti dans un torchon et placez-le dans le bas du réfrigérateur pendant 3 mois. Après les 3 mois, vous pouvez le découper en fines tranches pour l'apéritif. Pour le conserver, il est préférable de le mettre sous vide.

Il se conserve sous vide de 8 à 12 mois. (Variante : juste séché, sans fumage)

Vision
Plaisir