

Fesse de porcelet à la bière et au sirop d'érable, festin de légumes grillés, rattes croustillantes

Recette pour 4 personnes

Description

Porcelet badigeonné d'un mélange de bière, sirop d'érable et thym, cuit au BBQ à basse température et parfumé au bois d'érable, servi sur un plateau de légumes grillés, huile d'olive à l'ail et petites pommes de terre croustillante.

L'astuce du chef

Si vous ne trouvez pas une fesse de porcelet, il est possible de remplacer par une échine de porc.

Ingrédients

Porcelet

- 1 Fesse Porcelet
- 1 Unité(s) Bière brune
- 200 Ml Sirop d'érable
- 3 Unité(s) Oignon
- 3 Branche(s) Thym

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Légumes grillés

- 2 Unité(s) Courgette
- 8 Unité(s) Carotte nantaise
- 2 Unité(s) Champignon portobello
- 12 Unité(s) Choux de bruxelles

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Pommes de terre

- 12 Unité(s) Pommes de terre ratte
- 2 Branche(s) Thym
- 4 Gousse(s) Ail

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **240 mins**

Mise en place

La veille, frottez la fesse de porcelet avec du sel et poivre, puis laissez la reposer au frais.

Faites tremper des copeaux de bois d'érable pour le tube fumoir.

Taillez les oignons en rondelles.

Taillez tout vos légumes en tranches, en cubes ou en rondelles. Veillez à taillez de manière à obtenir un cuisson uniforme.

Taillez les pommes de terre ratte en rondelle. Hachez le thym et l'ail.

Cuisson du porcelet

Installez un tube fumoir dans votre barbecue.

Déposez les rondelles d'oignon au fond d'un plat à cuisson et déposez la fesse de porcelet sur le dessus.

Versez la bière et le sirop d'érable dans le même plat ainsi que les branches de thym.

Placez le tout sur le barbecue et veillez à arroser à chaque 30 minutes. Laissez cuire jusqu'à avoir une viande tendre qui se détache facilement.

Faites réduire le jus de cuisson afin de l'utiliser comme sauce.

Légumes et pommes de terre

Faites une papillote avec les pommes de terre ratte, l'ail, un filet d'huile d'olive, sel, poivre et le thym. Placez sur le barbecue 30-40 minutes.

Mélangez les légumes taillés avec sel, poivre et un filet d'huile d'olive. Placez le tout dans un plateau perforé allant au barbecue. Faites cuire 15 minutes en brassant régulièrement.

Montage de l'assiette

Éffilochez le porc avec une paire de pinces et séparez la viande dans vos assiettes.

Déposez une portion de légumes grillés et un peu de pommes de terres rattes.

Versez un peu de sauce sur le tout et servez aussitôt.

Bon appétit!