

Longe de porc cuite sur l'os, piquée à l'ail et chorizo William J. Walter

Recette pour 4 personnes

Description

Un carré de porc piqué de bâtonnets de chorizo et de morceaux d'ail avant d'être cuit doucement en cuisson indirecte sur le barbecue.

L'astuce du chef

Le chorizo peut être remplacé par la charcuterie de votre choix.

Ingrédients

Porc

- 1 Unité(s) Carré de porc de 4 côtes
- 0.50 Unité(s) Chorizo espagnol
- 3 Gousse(s) Ail
- 2 Branche(s) Thym

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **75 mins**
- Préchauffez votre **barbecue** à **425 F°**

Mise en place

Détaillez le chorizo en petits bâtonnets. Pelez l'ail et coupez chaque gousse en 6 morceaux (bâtonnets). Effeuillez et hachez le thym.

Carré de porc

À l'aide de la pointe d'un couteau d'office, faites de petites incisions dans la chair du carré de porc à intervalles réguliers. Placez des morceaux d'ail et de chorizo dans toutes les fentes. Frottez l'extérieur de la pièce avec sel, poivre et le thym haché. Déposez sur le grill en cuisson indirecte. Mettez la viande à reposer sous un papier d'aluminium lorsque le thermomètre à viande indique 55°C.

Bon appétit!