

Poitrine de porc à la basque



Pour 4 personnes :

800 g de poitrine de porc

(ici, j'ai utilisé du $\frac{1}{2}$ sel)

Marinade :

3 CS d'huile de colza

2 CS de vinaigre blanc

1 CS de purée de piment d'Espelette

$\frac{1}{2}$ CS de poudre de piment d'Espelette

$\frac{1}{2}$ CS de gros sel (pas mis ici, car poitrine $\frac{1}{2}$ sel)

2 gousses d'ail - 1 CC de persil - 1 CC de thym - $\frac{1}{2}$ CC de romarin - $\frac{1}{2}$ CC d'origan

- Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients de la marinade.
- Ajouter la poitrine de porc, coupée en tranches épaisses (3 cm environ) et bien remuer pour enrober la viande avec la marinade. Couvrir le saladier avec un film alimentaire et laisser reposer au frais pendant 2 heures minimum (une nuit serait idéale !).
- Une fois le temps de repos terminé, préchauffer le four à 210-220°C.
- Disposer la viande dans un plat à four ou une plaque recouverte de papier cuisson. Arroser avec le reste de la marinade.
- Enfournier pour 30 à 35 minutes, en retournant la viande à mi-cuisson.

Accompagnement du jour... une poêlée de légumes à la méridionale (haricots verts, salsifis, aubergines, poivrons rouges et oignons).

