Lard du diable avec chou frit et sirop de chili



Ingrédients

10

- 500 g de sirop de Liège
- 190 g de purée de piment rouge Bresc
- 190 g de ketjap medja
- 125 g de sirop de glucose
- 3 kg de lard de poitrine
- 1 chou de Savoie
- 3 oignon
- 250 g de noix de cajou
- 25 g de ciboulette hachée
- 125 g d'oignons frits

Produits Bresc utilisés



Bresc Purée de piments rouges 450g

Méthode de préparation

Pour le glacage, faire cuire le sirop de glucose et le sirop de Liège, le piment rouge et le ketjap ensemble et laisser refroidir.
Porter une casserole d'eau à ébullition avec du sel et plonger le lard de poitrine. Faire bouillir. Réduire le feu et laisser infuser 15 à 20 minutes. Laisser refroidir et bien sécher (de préférence une nuit au réfrigérateur).
Faire chauffer le four ou le barbecue à 220 degrés et couper entre-temps le chou en grosses lanières et l'oignon en rondelles. Faire griller le lard jusqu'à ce qu'il soit croustillant et l'arroser plusieurs fois. Faire sauter le chou et l'oignon et ajouter les noix de cajou. Ajouter un peu de sirop.
Couper le lard en tranches et servir avec les légumes et encore un peu de sirop. Saupoudrer d'oignons frits et de ciboulette.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000