Poitrine de porc grillée au barbecue avec rouleaux de papier de riz

Produits Bresc utilisés

Bresc Purée d'ail 1000g

Bresc Purée d'ail hollandais du Beemster 450g

Bresc Purée de citronnelle 450g

Bresc Purée de gingembre 450g

Bresc Purée de poivrons grillés 450g

Bresc WOK Piment vert et rouge 450g

Ingrédients

10

Pour le lard

- 1250 g de lard de poitrine
- 15 g de saté en poudre
- 50 g de sauce de poisson (Nuoc-mâm)
- 25 g de sauce de soja
- 8 g de poivre du moulin
- 25 g de purée d'ail Bresc
- 25 g de purée de citronnelle Bresc
- 25 g de purée de gingembre Bresc

Pour les rouleaux

- 20 feuilles de riz
- 3 carottes
- 5 tiges d'oignon de printemps
- ciboulette
- 250 g de germes de soja
- 38 g de coriandre hachée
- 25 g de menthe hachée
- 125 g de riz
- 125 g de couenne
- poivre noir
- 15 tranches de lard de poitrine
- 0,5 de salade verte

Pour la trempette

- 100 g de sauce de poisson (Nuoc-mâm)
- 13 g de purée de citronnelle Bresc
- 50 g de vinaigre de vin
- 65 g de sucre
- 25 g de purée d'ail du Beemster Bresc
- 3 carottes
- 50 g de purée de poivrons grillés Bresc
- 50 g de WOKpiment Bresc
- 3 citrons vert (zeste et jus)
- 5 tiges d'oignon de printemps
- poivre noir
- 5 dl d'eau

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

Méthode de préparation

Pour la trempette, couper l'oignon de printemps en fines rondelles. Râper les carottes très finement et les mélanger avec les autres ingrédients, et laisser infuser une journée.
Pour la viande, mélanger tous les ingrédients ensemble et mariner la viande une nuit.
Griller la viande sur le barbecue à 150 degrés jusqu'à une température de 67 degrés à cœur et arroser d'un peu de marinade toutes les 10 minutes. Laisser reposer et couper en tranches.
Pour les rouleaux, couper les carottes et l'oignon de printemps en longue julienne. Détailler les herbes. Faire griller le riz dans une poêle sèche et le moudre ensuite en poudre. Plonger la couenne dans de l'eau chaude 10 à 15 minutes. Couper l'oignon et mélanger avec la poudre de riz. Tailler le lard de poitrine en lanières et faire cuire encore un peu pour le rendre croustillant. Mélanger avec 4 cuillères à soupe de trempette. Plonger les feuilles le riz dans l'eau tiède jusqu'à ce qu'elles soient élastiques et les sécher entre des torchons. Les remplir d'un peu de garniture. Assaisonner avec du poivre et les rouler. Couper le reste du lard de poitrine en tranches et les faire juste un peu griller sur le barbecue.