Porchetta aux tomates soufflées



Produits Bresc utilisés



Bresc Gremolata 450g

Ingrédients

10

- Poitrine de porc avec couenne, pesant +/- 2,5 kg
- Gremolata de Bresc
- Sel et poivre
- Citron
- Ficelle de boucher/de cuisine
- Tomates cerises sur tige
- Huile d'olive

Méthode de préparation

Trancher la poitrine de porc des deux côtés. Disposer le bacon de poitrine avec la couenne vers le bas et le côté viande vers le haut.

Préchauffer le four à 150 °C. Graisser généreusement la poitrine de porc avec la Gremolata de Bresc. Enroulez fermement la poitrine de porc et attachez-la avec la ficelle de cuisine. Placez-la sur une plaque de four et enfournez-la. Si vous utilisez un thermomètre à cœur, maintenez la température à cœur à 71°c degrés.

Pendant les 5 dernières minutes, ajoutez les tomates cerises pédonculées au four. Elles sont bonnes dès que leur peau se détache.

Servez la porchetta avec la Gremolata Bresc entière ou divisez-la en portions de 10 morceaux égaux.
Une cuillerée supplémentaire de Bresc Gremolata est très savoureuse, y compris les tomates cerises soufflées. Un zeste de citron en guise de garniture supplémentaire.

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