Pancetta

Les ingrédients :

- 1 belle poitrine de porc
- Sel (si vous ne passez pas au saloir)
- 50 gr poivre en grains concassés
- 25 gr de 4 épices
- 25 gr de coriandre en grains
- 4 feuilles de laurier sec
- 25 g de thym frais
- Armagnac

Préparation :

Désossez et parer la poitrine (la viande va rétrécir plus que le gras, parer en biais)
Je ne découenne pas la poitrine quand je désire la passer au fumoir
Hachez finement l'assaisonnement
Parsemez en la moitié sur la poitrine
Roulez bien serré en la ficelant (mettre une ficelle qui servira de drain dans le milieu avant de rouler)
Massez bien tous les endroits avec l'assaisonnement restant.
Direction le saloir pour environ 15 jours (à adapter selon le gout voulu)
Dessaler pendant 3 à 4 heures (à adapter selon le gout voulu) en changeant 2 à 3 fois d'eau.
Rouler une nouvelle fois bien serré (normalement le morceau de poitrine a diminué au saloir)
Passer la pancetta à l'armagnac en massant fortement et poivrer toutes les parties de viande apparente.
Vous pouvez selon les gouts parsemer de thym ou herbes de Provence
Direction le fumoir pour environ 3 jours (fumage intense dans mon fumoir)
Laisser sécher minimum 30 jours à plusieurs mois.. (c'est là le plus dur)
Et bonne dégustation....

Il est possible de sécher la pancetta sans le passage au sel ni au fumoir. Le temps de séchage sera d'environ 8 mois selon les régions

La pancetta se déguste froide sur des toasts (à l'apéro), chaude en cuisson avec des légumes, en chips (passage au four) etc...

Fabrou 62
La cuisine de tradition