



Epaule de porc en pot

Un délicieux rôti de porc, préparé tout simplement

Temps de préparation: 90 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients:

- 600 g d'épaule de porc Kuro
- 1 dl de sirop aux herbes Appenzeller
- 3 g de thym
- 2 gousses d'ail
- 5 dl de vin rouge
- 100 g de saindoux
- 1 citron
- sel
- poivre



Préparation:

Placer l'épaule de porc dans un bol et la badigeonner avec le sirop aux herbes Appenzeller, le thym, le sel et le poivre. Faire griller l'épaule des deux côtés à la poêle dans le saindoux jusqu'à ce qu'elle soit bien croustillante.

Assaisonner encore une fois avec le sel et le poivre. Laver et râper un citron et tartiner le zeste sur la viande. Cela permet aux arômes de se développer entièrement.

Retirer la viande de la poêle et la couper en 4 portions de 150 g.

Verser du vin rouge, du sirop aux herbes Appenzeller, du thym et de l'ail dans quatre pots. Placer les portions de viande dans les pots et les laisser mariner. Avant de refermer les pots, veiller à ce que la viande soit placée sur le dessus. Faire cuire les pots pendant 1 ½ heure au bain-marie.

Retirer les pots du bain-marie et les ouvrir avec précaution. La viande est maintenant parfaitement cuite. Découper les portions en tranches et les dresser sur un plat.

Retrouvez toutes les recettes à télécharger sur [Consumo.ch](https://www.consumo.ch)