



Longe de porc aux épices oubliées sur les braises du @Beegrill

Profitez d'avoir fait de bonnes grillades entre amis pour cuire le déjeuner du lendemain dans les braises restantes !

- 1 longe de porc ou une échine de 800gr / 1kg
- Marinade épices : 40gr sucre cassonade, 10gr sel fin, 10gr d'ail en poudre, 10gr paprika fumé, 10gr curry en poudre, 10gr herbes de Provence, 10gr de piment d'Espelette.
- *PS : n'hésitez pas à vider quelques fonds de placards (gingembre en poudre, thym, curcuma, cumin, oignon en poudre ... etc. Le porc est très facile à marier !)*
- Huile d'olive
- Sauce : 60gr sucre cassonade, 8cl de vinaigre balsamique, 20cl de jus de pomme ou de jus d'orange, 6cl de sauce soja, un jus de citron vert.
- *PS : autre option de sauce, 20cl de lait de coco, 1 jus et zeste de citron jaune, 1 jus et zeste de citron vert, 30gr de miel, sel, poivre, piment en poudre. Le tout juste tiédi.*
- Pickles d'oignons, pickles de choux fleur, salicorne.
- *PS : brunoise de cornichons, oignons frits, capres, ciboulette, coriandre seront aussi parfaits pour apporter du peps !*
- Fleur de sel, poivre

Mettre la pièce de cochon dans un sac de congélation avec la marinade d'épices et un petit filet d'huile d'olive, masser correctement la viande pendant une bonne minute et la laisser reposer au réfrigérateur pendant une nuit.

Le lendemain sortir le cochon du sac et l'emballer de papier d'aluminium, bien hermétique, bien serré, 3 épaisseurs.

Allumer le **Beegrill** pour faire de belles grillades, une côte de bœuf ou autre et une fois terminé, déposer le cochon directement au milieu de belles braises encore rouges et l'oublier jusqu'au complet refroidissement du **Beegrill**.

Aucun souci si vous le laissez jusqu'au lendemain matin !

Faire la sauce en faisant un caramel avec le sucre cassonade, le déglacer avec le vinaigre balsamique, laissez réduire de moitié, ajouter le jus (soit pomme soit orange), laissez réduire de moitié et ajouter la sauce soja, éteindre le feu, ajouter un beau filet d'huile d'olive et un jus de citron vert. Réserver.

Le jour J, mettre 1cm d'eau dans une casserole haute, y déposer la viande sans la retirer du papier d'aluminium et réchauffer à frémissement et à couvert pendant 40/45 minutes.

Retirer le papier d'aluminium et déposer la viande dans une assiette ou un plat creux, « L'ouvrir » à l'aide d'une cuillère et l'arroser de la sauce bien chaude.

Ajouter les pickles, les herbes fraîches, un filet d'huile d'olive, un peu de fleur de sel, quelques tours de moulin à poivre et voilà !