

## Poitrine de porc au vin rouge



### Pour 3 personnes

- 500 g de poitrine de porc fraîche
- 1 gousse d'ail
- 1 échalote
- 1 cuillère à café de poivre concassé
- 1 branche de thym
- 1 cuillère à café de graines de coriandre
- 1 litre de vin rouge corsé
- 1 oignon

Comme beaucoup de plats confits et qui ont cuit lentement, celui-ci se fait en deux, voire trois temps.

### La veille

Dans un plat haut et creux, verser le vin et ajouter une cuillère à café de gros sel et le poivre concassé. Eplucher et écraser la gousse d'ail et la déposer dans le saladier avec l'échalote coupée en 4, les graines de coriandre et le thym.

Découper la poitrine de porc en gros morceaux, les déposer dans le saladier/plat, filmer et laisser mariner au frigo au moins une nuit, jusqu'à 24h.

### Le jour même

Sortir les morceaux de porc de la marinade et les essuyer avec un torchon propre (ou du sopalin mais c'est moins écolo).

Les déposer dans une poêle anti adhésive et faire dorer sur toutes les faces. Lorsque le porc a commencé à rendre du gras, ajouter l'oignon coupé en lamelles. Continuer jusqu'à ce que la viande soit vraiment dorée, puis à l'aide d'une écumoire, déposer les morceaux de viande et les oignons dans une cocotte en fonte. Recouvrir avec la marinade, couvrir et enfourner à 160°C pour 2 heures, voire plus. Laisser refroidir dans le four.

Personnellement, je laisse refroidir toute une nuit, donc on s'y met le dimanche pour le manger le mardi soir.

On peut manger ce plat tiède : dans ce cas, on fait réchauffer tel quel dans la marmite, ou froid (ce que je préfère).

Ce jour-là, j'ai servi la viande froide avec du riz basmati mélangé à un reste de betteraves à la sauce aux cornichons. J'ai soigneusement conservé le jus dans lequel la viande a cuit et je l'ai utilisé le lendemain pour réchauffer des lentilles, qu'on a mangées avec de la Morteau : royal. Que dis-je ? Di-vin !