

Poitrine de porc au four

Pour 4 à 6 personnes :

1 à 1,2 kg de poitrine de porc fraîche...

... avec couenne !!!

Sel et poivre

3 CS de sauce soja

Huile d'olive



- Faire des entailles sur la couenne de la poitrine de porc, à l'aide d'un couteau bien aiguisé et la placer dans un plat à four.
- Dans un bol, mélanger 3 CS de sauce soja et 3 CS d'huile d'olive. Avec un pinceau, badigeonner la totalité de la poitrine de porc, avec le mélange et mettre au frais, le temps de préchauffer le four (240°C).
- Une fois le four chaud, enfourner la viande pour 30 minutes.
- Au bout de ce temps, sortir le plat, retourner le morceau de poitrine et enfourner de nouveau pour 30 minutes, toujours à 240°C.
- A la sonnerie, retourner encore la viande et enfourner pour 15 à 20 minutes, en baissant le thermostat à 160°C.
- La poitrine de porc est alors croustillante à l'extérieur et fondante à souhait, à l'intérieur... Et surtout, elle est prête à être servie !

