



Porc

# Petit salé à la limousine



**4h20** **20 min** **2h** **2h** **720**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

## Étape 1

Le dessalage de la viande

- 1 Déposer la poitrine de porc dans un grand saladier et le recouvrir d'eau froide.
- 2 Laisser reposer ainsi pendant 2 heures afin que la viande se dessale.
- 3 Renouveler l'eau de temps en temps.

## Étape 2

Préparation des légumes

- 1 Peler l'oignon et l'ail avec le couteau d'office.
- 2 Couper l'oignon en deux et écraser légèrement l'ail avec le manche du couteau de cuisine.
- 3 Peler les carottes avec l'économe et les couper en deux avec le couteau de cuisine.
- 4 Ebarber les poireaux avec le couteau d'office.
- 5 Couper la partie verte avec le couteau de cuisine afin de ne conserver que la partie blanche.
- 6 Enlever la première couche des blancs de poireaux et rincer sous l'eau du robinet afin d'enlever d'éventuelles traces de terre.

Laver la branche de céleri à l'eau froide et enlever les fils

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour la viande

2 kg **Poitrine de porc fumée**

### Ingrédients pour les légumes

4 **Poireau**  
4 **Carotte(s)**  
1 branche(s) **Céleri-Branche**  
1 botte(s) **Cerfeuil**

### Ingrédients pour le bouillon

1 **Oignon(s)**  
2 **Gousse(s) d'ail**  
1 **Bouquet garni**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

7 à l'aide de l'économe.

### Étape 3

#### Pré-cuisson de la viande

- 1 Mettre la viande dessalée dans une cocotte et recouvrir d'eau froide.
- 2 Porter à ébullition puis faire blanchir pendant 15 minutes.
- 3 Egoutter la viande avec une écumoire et la rincer sous l'eau du robinet dans une passoire.

### Étape 4

#### Préparation du bouillon

- 1 Remettre la viande dans la cocotte.
- 2 Recouvrir d'eau froide et ajouter du poivre, du sel, le bouquet garni, l'oignon et l'ail.
- 3 Porter à ébullition puis cuire à feu doux pendant 1h15, à couvert.
- 4 Enlever les impuretés remontant à la surface avec une écumoire de temps en temps.
- 5 Ajouter les légumes dans la cocotte et prolonger la cuisson de 30 minutes.

### Étape 5

#### Dressage

- 1 Ciseler finement le cerfeuil avec le couteau éminceur.
- 2 Couper la viande en morceaux avec le couteau de cuisine.
- 3 Servir le petit salé dans des assiettes creuses accompagné de légumes et de bouillon.
- 4 Parsemer de cerfeuil avant de déguster.