Poitrine de porc et sa marinade relevée à la bière

Viande Suisse
Mon choix.

Durée totale: 3 h 20 min
Temps actif: 19 min
Marinage: 12 h
Moyenne



Ingrédients

Pour 4 personnes

800 g poitrine de porc suisse avec couenne
1 cs graines de coriandre
2 cc poivre noir en grains
3 brins marjolaine
2.5 dl bière brune
sel

Valeurs nutritives

Une portion (sans l'ail, les pommes de terre et la salade de carottes) contient:

704 kcal
28 g de protéines
2 g de glucides
65 g de lipides

Contient du gluten
sans lactose

Préparation

1. Entailler la couenne de la poitrine de porc en losanges à l'aide d'un couteau bien affûté. Piler grossièrement la coriandre et les grains de poivre dans un mortier.

2. Couper grossièrement la marjolaine. Mélanger le tout et frictionner vigoureusement le côté entaillé de la poitrine de porc de cette préparation.Arroser l'ensemble de bière, couvrir et laisser mariner toute la nuit au réfrigérateur.

3. Sur une grille de barbecue, faire griller la viande 2,5-3 heures au-dessus de braises modérées, à une distance suffisante, en la retournant régulièrement. Saler selon les goûts et servir tranché. Accompagner d'ail grillé, de pommes de terre en papillote cuites à la braise et de salade de carottes.