



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

COCHON COINTREAU®



LE CHEF

Création originale de
Samuel ALBERT,
Lauréat Top Chef 2019,
Restaurant Les Petits Prés, Angers, France



Recette pour 10 personnes
Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 3 heures

INGRÉDIENTS

1 poitrine de cochon
300 g de sucre semoule
2 oignons
1 tête d'ail
5 g de poivre de Sichuan
25 cl de sauce soja
1 feuille de laurier
50 cl d'eau
30 cl de Cointreau® 60% vol.
2 oranges

PRÉPARATION

1. Rincer sous l'eau la poitrine, éplucher l'oignon et l'ail et hacher grossièrement. Couper les oranges en 4.
2. Quadriller la poitrine coté gras avec une pointe de couteau.
3. Dans une plaque allant au four, disposer les oignons, l'ail, le laurier, les oranges et le sucre et déposer dessus la poitrine entière.
4. Arroser avec l'eau, 25 cl de Cointreau® puis la sauce soja et le poivre de Sichuan.
5. Cuire au four à 140°C pendant 3 h sans couvrir.
6. Une fois la cuisson terminée, retirer les os à chaud et filtrer le jus.
7. Ajouter les 5 cl de Cointreau® restant et servir en saucière.
8. Servir la poitrine confite sur un plateau, accompagnée de pommes de terre sautées ou de légumes verts.