

CARRÉ DE PORC ARRONDI

DONNE **4 PORTIONS**

PRÉPARATION **20 MINUTES**

MACÉRATION **1 HEURE**

CUISSON **1 HEURE 10 MINUTES**

TEMPÉRATURE DU BARBECUE **150 °C (300 °F)**

INGRÉDIENTS

- 1 carré de porc de 4 côtes
- 35 g (1/3 de tasse) d'épices Argentina (recette page 15)
- 4 c. à soupe de cassonade
- 4 c. à soupe de sirop d'érable
- 2 c. à soupe d'eau
- 2 c. à soupe de fécule de maïs
- 100 g (1 tasse) de parmesan râpé

MARINADE

- 250 ml (1 tasse) d'eau
- 2 c. à soupe de sel
- 2 c. à soupe de cassonade
- 6 feuilles de basilic entières
- 1 c. à thé de piment de Cayenne

MÉTHODE

- 1** **Marinade:** mélanger les ingrédients dans un bol et laisser reposer à température ambiante pendant 1 heure.
- 2** Préchauffer le barbecue pour cuisson à chaleur indirecte. Retirer les feuilles de basilic de la marinade.
- 3** À l'aide d'une seringue, injecter la moitié de la marinade dans le carré de porc en piquant l'aiguille en diagonale à tous les pouces carrés, à la manière d'un quadrillé, à environ 2,5 cm (1 po) de profondeur.
- 4** Frotter le carré de porc avec les épices Argentina. Cuire à chaleur indirecte pendant 1 heure ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 50 °C (120 °F). Réserver.
- 5** Sur la cuisinière, porter le reste de la marinade à ébullition, puis ajouter la cassonade et le sirop d'érable. Mélanger l'eau avec la fécule de maïs, puis la verser dans la marinade en ébullition. Bien mélanger et chauffer jusqu'à épaississement.
- 6** Trancher le carré de porc en 4 côtelettes. Saisir à cuisson directe 2 minutes de chaque côté, jusqu'à l'obtention d'une belle caramélisation. La température interne doit atteindre 66 °C (150 °F).
- 7** Badigeonner la viande de sauce et saupoudrer de parmesan.

Recette tirée du livre *Lavoie du BBQ* des Éditions Guy St-Jean

