

Longe de porc piquée à l'ail et chorizo |

Recette pour 4 personnes

Description

Une longe de porc piqué de bâtonnets de chorizo et de morceaux d'ail avant d'être cuit doucement en cuisson indirecte sur le barbecue.

L'astuce du chef

Le chorizo peut être remplacé par la charcuterie de votre choix.

Ingrédients

Porc

- 600 Unité(s) Longe de porc
- 75 Gr Chorizo espagnol
- 4 Gousse(s) Ail
- 2 Branche(s) Thym

Préparation

- Temps de préparation **75 mins**
- Préchauffez votre **barbecue** à **425 F°**

Mise en place

Détaillez le chorizo en petits bâtonnets. Pelez l'ail et coupez chaque gousse en 6 morceaux (bâtonnets). Effeuillez et hachez le thym.

Porc

À l'aide de la pointe d'un couteau d'office, faites de petites incisions dans la chair de la longe de porc à intervalles réguliers. Placez des morceaux d'ail et de chorizo dans toutes les fentes. Frottez l'extérieur de la pièce avec sel, poivre et le thym haché. Déposez sur le grill en cuisson indirecte. Mettez la viande à reposer sous un papier d'aluminium lorsque le thermomètre à viande indique 55°C.

Bon appétit!