



# Churasco

Durée du high : 3 H

Pour 4 Accros

Level : 



4,5 kg Travers de Porc  
*Pour la marinade*  
750 gr Ketchup  
600 gr Miel  
90 cl Sauce anglaise  
180 gr Whisky  
3 c.a.s Piment doux  
3 c.a.s Paprika ou paprika fumé  
75 cl Vinaigre de vin

210 gr Sucre roux  
1,8 kg Gros Sel  
3 Botte persil plat  
3 Oignons  
5 Gousses d'ail  
5 Cas Origan déshydraté  
50 Cl Huile d'olive  
1 c.a.c Piment fort  
Sel



À réaliser la veille

- I Mettre à mariner les travers dans 600 g de gros sel pendant vingt minutes. Rincer-les. Ensuite mettre à bouillir de l'eau et plonger les travers dedans afin qu'il soit totalement submergé puis les cuire à feu doux environ 1h30 (il faut maintenir l'ébullition). La viande doit presque commencer à se détacher de l'os.
- II Une fois la viande cuite débarrasser là. Préparer la sauce en mélangeant tous les ingrédients ensemble. Dans un bac gastro déposer les travers, ajouter la sauce bien mélanger et laisser mariner une nuit.
- III Préchauffer le four à 180°C ou à réaliser sur un BBQ
- IV Placer les travers à plat dans des bacs gastro, badigeonner les de marinade à l'aide d'un pinceau des deux côtés et les cuire 40 minutes en les retournant à mi-cuisson. (ne pas oublier de laquer les travers de la marinade tout au long de la cuisson).
- V Pour la sauce chimichurri,

Hacher finement, l'ail et le persil et ciseler finement l'oignon. Dans un bol mélanger le piment, l'origan, l'huile d'olive et le sel. Ajouter l'huile d'olive et le reste des ingrédients.

FINISH HIM Passer les Ribs à la plancha ou au BBQ pour les colorer puis ajouter la sauce chimichuri et déguster.



Le churrasco originel s'appelle « Fogo de Chão », c'est un trou où l'on pose le bois (pas forcément le charbon) et la viande de bœuf quasiment entière piquée et inclinée. Celle-ci reçoit la chaleur qui vient du trou enflammé. La technique est simple, ancestrale, et fonctionne. Le problème est qu'on utilisait du bœuf tué dans l'heure. L'action des enzymes naturels de la viande, responsables de sa maturation, n'avait donc pas se faire, et elle restait ainsi sauvage et dure.