



Ingédients

1,5 kg de d'échine ou de longe de porc
3 c. à soupe de sel fin
2 c. à soupe de sucre
1 c. à café de poivre de Cayenne
1 c. à café **poudre de Prague (sel rose de salaison)**

Pour l'assaisonnement

1 c. à soupe de graines de coriandre
1 c. à soupe de graines de fenouil
1½ c. à café de grains de poivre noir
 $\frac{3}{4}$ c. à café de graines d'anis
 $\frac{1}{2}$ c. à café de poivre de Cayenne

1 filet de viande élastique en coton

Mélanger le sel fin, le sucre, le poivre de Cayenne, et le sel de Prague dans un petit bol.

Placer le porc dans un grand saladier ou sur une surface de travail et frotter toute la viande de ce mélange, en s'assurant de bien le repartir sur absolument toute la surface.

Envelopper le porc hermétiquement dans un film alimentaire et le réfrigérer pendant 5 jours.
Après 5 jours, le retourner de sorte que le côté inférieur soit vers le haut et le réfrigérer pendant 5 jours supplémentaires.

Après 10 jours, déballer la viande qui sera plus ferme au toucher. La rincer soigneusement à l'eau froide afin d'éliminer toutes les épices et la réserver pendant la préparation de l'assaisonnement.

Assaisonnement:

Verser les graines de fenouil, les graines de coriandre, les graines d'anis, le poivre de Cayenne et les grains de poivre noir dans un moulin à épices ou à café (ou utiliser un mortier et un pilon) et les moudre grossièrement.

Éponger légèrement le porc à l'aide d'essuie-tout.

Étaler ce mélange sur une plaque ou un plan de travail et rouler le porc dedans, en enduisant bien tous les côtés. Utiliser tout le mélange d'épices pour enrober la viande. Couper un morceau de filet de viande plus long de quelques centimètres que le morceau de porc.

Étirer le filet élastique et y faire passer le morceau de porc.

Préchauffer le four à 250 F (120C).

Remplir un récipient d'eau et le placer sur la grille du milieu du four afin de créer de l'humidité pendant la cuisson de la coppa et garder la coppa humide. Placer la viande sur une rôtissoire équipée d'une grille et la placer à l'étage supérieure du four.

Faire cuire le porc pendant 1 heure, puis la retourner de sorte que le côté inférieur soit vers le haut et la faire cuire pendant 2 heures supplémentaires ou jusqu'à ce que la température interne atteigne environ 150 F (65 C). Ne pas trop cuire ou la viande sera sèche.

Retirer la capicola, la placer dans un plat et la réfrigérer à découvert pendant 5 heures. Pour déguster la capicola, la découper en tranches fines.

Pour obtenir des tranches de charcuterie d'aspect professionnel, utiliser une trancheuse à viande électrique.

Pour conserver la coppa, bien l'emballer dans un film alimentaire et la déposer au réfrigérateur où elle pourra être conservée jusqu'à 3 semaines. La coppa en tranches peut également être congelée jusqu'à deux mois. Le sel de Prague est utilisé comme agent de conservation dans les charcuteries, ralentissant les bactéries et croissances fongiques, il est impératif de ne pas le remplacer par du sel classique.

Muffuletta de la Nouvelle-Orléans



Le mot muffuletta désigne deux choses : une variété de pain rond recouvert de graines de sésame et originaire de Sicile en Italie et un sandwich typique de Louisiane aux États-Unis et plus précisément de la ville de la Nouvelle-Orléans.

On mixe ensemble des olives à l'huile (noires et vertes) avec des câpres, des poivrons rôtis, épépinés et débarrassés de leurs peaux ainsi que de l'ail, du persil et des légumes marinés en pickles appelés giardiniera en italien (vous en trouverez dans le rayon condiments sous la marque Aurora).

On badigeonne alors le pain d'huile d'olive et on ajoute le hachis de légumes sans l'égoutter. Viennent alors les charcuteries et fromages en couches successives. Salami génois, capicola, mortadella, provolone et mozzarella. Le pain peut ainsi être refermé et légèrement compressé.