



Faits sur le bacon

Du lard à votre goût!

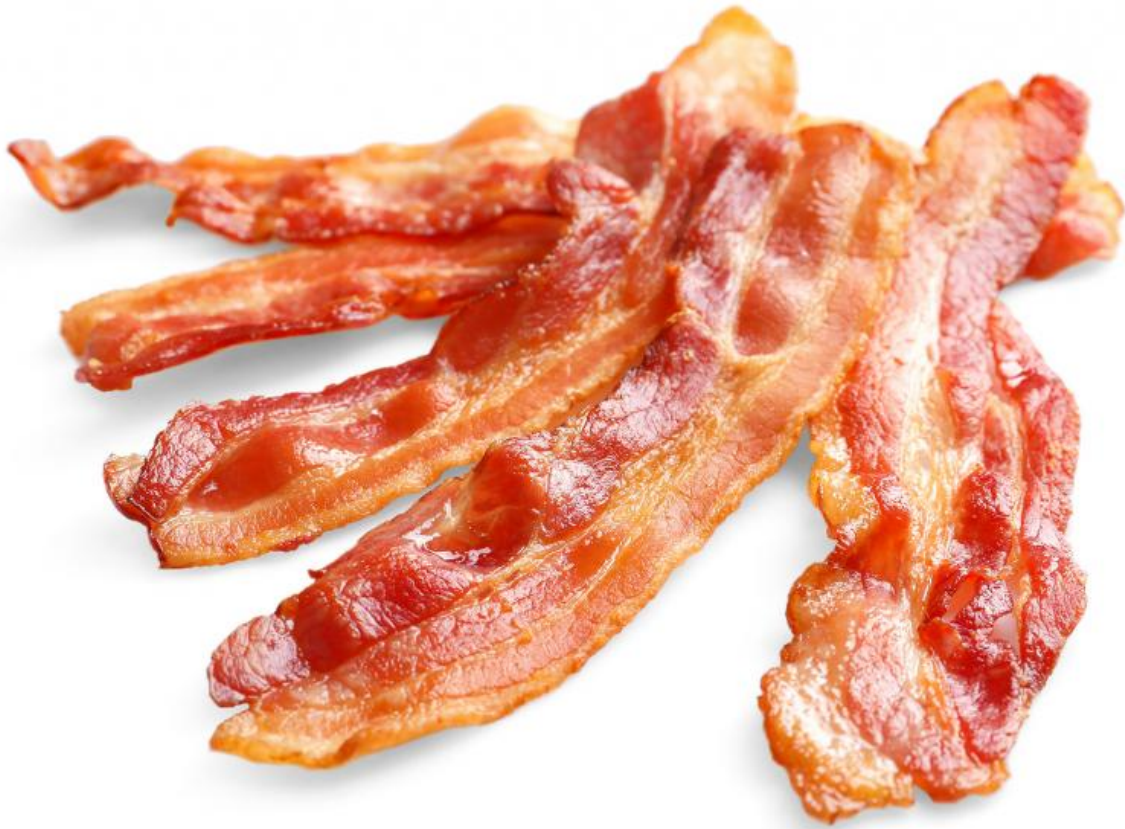
Rien d'aussi bon qu'un morceau de lard ... mais quelle sorte préférez-vous? Nous les avons tous rassemblés pour vous mais d'abord un peu de choses à savoir sur le lard!

Poitrine ou dos?

Lorsque vous parlez de lard, vous devez faire une différence entre le lard de poitrine et le lard du dos. Le lard du dos est presque entièrement constitué de graisse et est donc incroyablement tendre et crémeux. Le lard de poitrine - ou lard maigre - contient beaucoup plus de viande et a donc une consistance plus ferme. En outre, la poitrine de porc, si vous la coupez en tranches épaisses, est délicieuse au barbecue. Notre conseil? [Frottez un morceau de poitrine de porc avec un frottis de marinade](#) pour beaucoup plus de goût.

Couenne ou non?

Vous pouvez acheter pas mal de sortes de lard avec la couenne, en fait la peau du cochon. Vous pouvez la laisser attachée à la viande mais alors vous risquez que ce morceau devienne très dur. Nous vous conseillons plutôt d'enlever la couenne et de la travailler dans de la soupe ou de la sauce. Vous pouvez même la cuire séparément, croustillante comme garniture ou grignotage.



Cru, fumé ou salé?

Ce choix concerne surtout le goût. Les lards fumés et salés ont des goûts particuliers, et avec le lard salé, il y a bien sûr aussi une belle touche salée. Le lard cru absorbe par contre les arômes des ingrédients qui l'accompagnent.

La liste des lards

1. Lard petit déjeuner

Le plus classique des lards! Cette viande est découpée dans la poitrine du porc, puis saumurée, séchée et fumée. Le résultat est une belle tranche de lard ferme et savoureuse que vous rendez facilement croustillante dans une poêle avec du beurre.

On mange de préférence le lard petit déjeuner - vous l'aurez deviné - au petit déjeuner avec un œuf et une grosse tartine.



2. Bacon

Contrairement au lard petit déjeuner, le bacon ne provient pas de la poitrine du cochon, mais du dos. De ce qu'on appelle la "bande de côtelette de porc", pour être précis. De ce fait il est un peu plus gras que le lard petit déjeuner. Le bacon est frotté avec du sel et reçoit un peu de temps de repos avant d'être fumé pour un goût très prononcé. Du bacon qui n'a pas été fumé? Nous l'appelons du bacon Anglais.

Ce topper s'accorde finalement avec tout mais le plus surprenant est de le combiner avec des ingrédients doux comme du chocolat et du caramel. Essayez par exemple un croque au bacon avec des petites pommes au four et de la cannelle. Divin!



3. Pancetta

Les Italiens ont aussi leur propre lard qui s'appelle pancetta. On le travaille comme le lard petit déjeuner mais on le sèche de préférence durant 3 mois avant de l'épicer avec par exemple du clou de girofle, de la noix de muscade et de la cannelle. Il en existe 2 variantes : fumé et non fumé.

Vous trouvez la pancetta fumée en tranches et la non fumée en forme de saucisson qui bien sûr peut à son tour être coupée en tranches.

Ce lard se travaille en petits morceaux dans des pâtes ou en tranches sur des pizzas.



4. Lard de Zélande

Il provient des Pays-Bas et est mariné dans un mélange d'huile, de sauce soja, de moutarde, d'oignon, de paprika, d'ail et de poivre puis il est rôti. En conséquence ce lard de poitrine a un goût de barbecue.

Délicieux sur une tartine de pain gris avec de la moutarde mais aussi en dés à l'apéritif.

5. Lardo

Vous aimez la pancetta mais vous pouvez vous permettre un peu plus de gras? Essayez alors le Lardo. Ce lard ne contient presque pas de viande et est donc incroyablement crémeux, onctueux et moelleux. Pour lui donner plus de goût, des assaisonnements tels que le romarin, le thym et les grains de poivre sont souvent ajoutés pendant le processus de saumurage.

Coupé super fin, c'est le complément idéal d'un plateau d'antipastis.

6. Guanciale

Cette spécialité de Ombrie (Italie) est fabriquée à partir des joues de porc avec du sel, du sucre et des épices. Ce lard est absolument exquis et a une texture délicieusement moelleuse.

Traditionnellement le guanciale est utilisé dans les spaghettis alla carbonara.

Et encore celui-ci ...

7. Speck

On peut l'appeler speck mais c'est en fait une sorte de prosciutto ... Ne vous laissez donc pas attraper et mangez ce jambon cru simplement avec une tranche de melon.



Les lards les plus savoureux au barbecue

Avez-vous déjà l'eau à la bouche après avoir lu ces conseils? Soyez vous-même créatif avec le lard.



Les plats principaux

Brochettes de saucisses lardées avec sal...



Collations

Plats d'accompagnement

Jalapeños enroulés dans du lard



Les plats principaux

[Escalopes de bacon marinées cajun avec s...](#)

Avez-vous essayé une de ces recettes? Ou avez-vous encore des conseils ou une question au sujet de lard au grill? Faites-le nous savoir sans faute via [Facebook](#) ou [Instagram](#) et utilisez le hashtag #saveurspar.
