

Cochon de lait rôti, miel et poivre, patates primeur

02/09/2014 à 12h20

Par [Philippe Lafargue](#)



Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 6h

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 1 cochon de lait 6 kg
- 120 g de patates primeur à ne surtout pas réfrigérer
- 20 cl d'huile d'olive
- 10 cl de vinaigre de cidre
- 5 têtes d'ail rose
- Fleur de sel
- Piment d'Espelette
- Laurier

Préparation :

- Faites tailler votre cochon de lait par votre boucher;
- Salez tous les morceaux et frottez-les au piment d'Espelette;
- Enfouissez dans un four à air pulsé à 130°C pendant 6 heures;
- Ajoutez l'ail entier en chemise;
- Remuez toutes les heures et arrosez d'un filet d'eau pour que la viande ne sèche pas;
- Finissez la cuisson à four plus chaud, à 180°C la dernière 1/2 h;
- Lavez les pommes de terre, frottez-les avec le gros sel;
- Faites cuire les pommes de terre au four et, à mi-cuisson, ajoutez l'ail en chemise et les feuilles de laurier;
- Disposez la viande sur les assiettes et saucez avec du jus de cuisson réduit.

L'astuce du chef :

Variante: employez une laque de miel/épices. Badigeonnez la peau pendant la cuisson.