

Cochon de lait de Segovia



Provincia

Segovia

Ingrédients

- 1 cochon de lait quatre à quatre kilos et demi (propre).
- 100 g de saindoux.
- Eau et sel.

Préparation

Marquez longitudinalement à l'aide d'un couteau (un couteau de chef ou à défaut un couteau grand), la colonne du cochon de lait (par l'intérieur). Assaisonnez. Disposez dans une terrine avec la peau vers le bas, mettez quelques branches de laurier sous le croûton frit (afin qu'il n'est pas en contact avec le plat) et ajoutez un doigt de l'eau.

Préchauffez le four à 180 ° C. Introduisez le cochon de lait ou le croûton frit pendant une heure dans le four, après laquelle sortez le croûton frit et changez le côté, (peau vers le haut), piquez la peu afin qu'ils ne se forment pas des bulles d'air et tartinez de saindoux avec un pinceau. Retournez au four pendant environ 45 minutes plus ou moins, temps après lequel le cochon de lait aura un belle couleur dorée, homogène et la peau sera croustillante. Ajoutez le sel nécessaire au jus du rôti.

Afin que l'on puisse découper le cochon de lait avec le bord d'un plat, celui devra être bien croustillant.