



Elevage des Artigues - Viande Bio Médoc

• Viande Bio en vente directe - de l'éleveur au consommateur •

39 route des Artigues 33590 SAINT-VIVIEN-DE-MEDOC
Tél : 06 88 15 62 76 - db@elevagesdesartigues.com

Nos Recettes

Porcelet rôti

Ingrédients : Un rôti quart ou huitième, sel, herbes aromatiques

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 1h à 1h30

• Sortez le rôti (quart ou huitième) de l'emballage, enlevez les éventuelles feuilles cirées de protection.

• Avec un couteau bien aiguisé, incisez la peau en carrés ou en lamelles en prenant soin de ne pas couper la chair. Cela facilitera la coupe des tranches de viande lors du service.

• Laissez la viande prendre la température ambiante et préchauffez votre four à 200°C.

• Assaisonnez le rôti avec du sel et des herbes aromatiques, frottez bien entre les lamelles de la peau.

• Mettez le rôti au four, la peau vers le haut le plus horizontalement possible pour une cuisson uniformément croustillante. Il n'est pas nécessaire d'arroser le rôti.

Comptez environ 1h de cuisson pour 1kg, soit 90 min pour un morceau de 1,5 à 2 kg selon la taille et l'épaisseur du morceau. A surveiller ...

• La cuisson est terminée quand la peau fait de belles bulles, qu'elle se caramélise et qu'elle a un aspect croustillant.

Tapez dessus avec la lame d'un couteau pour vérifier la cuisson. Il faut impérativement que la peau soit croustillante ! Sinon, augmentez la température du four à 225°C vers la fin de la cuisson en prenant garde de ne pas la faire brûler.

• Une fois cuit, ne pas couvrir le rôti, sans quoi, la peau deviendrait caoutchouteuse. C'est cette peau croustillante qui est délicieuse et qui fait la richesse du plat ! Découpez et servez immédiatement.

Vous pouvez accompagner votre rôti de pomme de terre sautées et d'ail en chemise.

Bonne réussite et bon appétit !

