**COCHON DE LAIT FARCI**

Niveau de difficulté : Moyen

Temps de cuisson : 3H00 à 3H30

Temps de préparation : 40 minutes

**Ingrédients pour 6 personnes**

1 Cochon de lait entre 8 et 10 Kilos

400 g de Chaire à Saucisses nature

400 g de Steak haché

2 gros Oignons

½ Bouquet de Persil

3 Gousses d’Ail

15 Baies de Myrte séchées

1 Petite poignée de Népita

25 Cl de Porto

3 Œufs

20 Cl d’Huile d’Olive

Sel et poivre du moulin

Matériel :

1 Grand four pouvant contenir le cochon

1 Aiguille à brider (facultatif)

Ficelle à rosbeaf

Préparation :

Épluchez et ciselez finement les oignons et l’ail.

Hachez le persil et la Népita.

Dans un saladier, mélangez les deux viandes puis ajoutez les oignons, l’ail, la Népita, le persil et les baies de Myrtes.

Incorporez le porto, 10 cl d’huile d’olive et les œufs.

Salez et poivrez puis mélangez bien le tout, le mieux étant de le faire à la main pour que tous les éléments soient bien répartis dans la farce.

Goutez avant de rectifier l’assaisonnement. (Voir conseil).

Réservez.

Préchauffez votre four à 160°.

Salez et poivrez l’intérieur du cochon puis farcissez-le en tassant bien la farce au fond de la cage thoracique et du ventre.

Tapissez généreusement avec la farce.

Fermez en rapprochant les deux bords puis cousez lui le ventre avec l’aiguille à brider et le fil à rosbeaf.(voir conseil)

Toujours avec la même ficelle, attachez les pates avant et arrière comme si il était à genoux.

Badigeonner l’huile d’olive puis salez et poivrez-le.

Entourez-lui les oreilles avec du papier aluminium pour qu’elles ne brulent pas.

Posez le cochon sur la plaque du four en lui laissant la position droite, pas sur le côté.

Enfournez pour 3H00 à 3H30 suivant la taille du cochon en l’arrosant régulièrement avec de l’eau salée, poivrée additionnée de l’huile d’olive restante.

À la fin de la cuisson, sortez votre porcinet et posez-le sur un grand plateau.

Récupérez et filtrez la sauce rendue et servez la en saucière.

Présentez-le entier puis découpez-le.

Servez avec des pommes de terre en papillote.

Conseil :

Choisissez un beau cochon de lait , le plus sure étant de passer par votre boucher.

Trop petit il sèche à la cuisson, plus de 10 Kg ce n’est plus un cochon de lait.

Qu’il soit farci ou non le cochon de lait est toujours cuit entier, l’essentiel est de procéder à une cuisson amenant à une chaire fondante ainsi qu’à une peau croustillante et dorée, pour ce faire il doit être arrosé régulièrement pendant la cuisson.

Utilisez de préférence le jus rendu dans le plat et arrosez d’eau huilée de temps en temps.

Ne brusquez pas la bête pendant la cuisson vous risqueriez de causer des déchirements de la peau.

La Népita et les baies de Myrtes viennent de Corse, vous pouvez les remplacer par de la sarriette et des baies de genièvre (7 ou 8).

Pour gouter votre farce, et cela est valable pour toutes préparations de pâté ou autres, faire cuire dans une petite poêle une petite cuillère de farce et goutez.

La cuisson fait ressortir les saveurs que l’on ne capte pas toujours avec une farce crue.

Pour le ficelage du jeune homme je préfère utiliser de la ficelle naturelle en chanvre,

Si lors du travail de couture de la farce s’échappe cela n’est pas bien grave, le cochon va cuire longtemps et la farce se rétracter.

Coté forme :

Rien à dire , c’est du cochon !!!!!