

Rôti de Porc Séché aux Herbes et au Poivre

Nombre de personnes: 30

Temps de préparation: 4-5 semaines

Ingrédients:

- RÔTI DE PORC	1 kg
- SEL MARIN (GROS)	1 kg
- HERBES DE PROVENCE	2 c à soupe
- ORIGAN	1 c à soupe
- POIVRE CONCASSÉ	1 c à soupe

Recette:

- Séchez le rôti de porc dans du papier absorbant.
- Placez dans un récipient suffisamment grand afin de le recouvrir de gros sel (en bas, en haut et sur les côtés).
- Fermez le récipient et réservez au fond du frigo pendant 4 jours.
- Après ces 4 jours, retirez la viande du sel et rincez-la abondamment sous l'eau.
- Préparez le mélange d'épices : herbes de Provence, origan et poivre.
- Séchez et essuyez bien le rôti puis frottez-le avec les épices.
- Laissez le maximum d'épices dessus.
- Enveloppez alors la viande dans un fin linge propre et déposez-le au fond frigo pour 3-4 semaines de séchage.
- Retournez le morceau de viande de temps en temps en vérifiant l'apparition de moisissures. Si des moisissures apparaissent, enlevez-les et refrottez bien la viande avec les épices.
- Tranchez finement et servez en apéro.

