



## LE ROTI DE PORC DE CLAUDE-OLIVIER

Une recette infallible pour réussir votre rôti de porc cet été

### ***Ingrédients***

*1 rôti de porc dans le cou*

#### ***Marinade :***

*Huile d'olive*

*Moutarde forte de Dijon*

*Sel*

*Curry*

*Piment d'Espelette (à choix)*

*Poivre*

*Ail*

### ***Préparation***

Préparez une marinade avec les ingrédients de la marinade.

Fixez le rôti dans une pince (pas de ficelles !) sur un grill à charbon de bois vertical.

Chargez bien le grill au début: La chaleur sera forte puis diminuera. Selon besoin, ajoutez un peu de charbon vers la fin pour maintenir la chaleur.

Positionnez le rôti près des braises pendant 15 minutes. Reculez-le ensuite pour qu'il atteigne 65 °C au centre après 1 heure puis se stabilise vers 75-80 °C, pour un temps total de 2 heures.

N'arrosez jamais la viande sur le grill ! Une belle croûte goûteuse se forme et aucun jus ne devrait couler pendant la cuisson.

Emballer le rôti pendant 10 minutes dans du papier d'aluminium, avant de le couper.

Arrosez les tranches avec le jus récupéré lors de la coupe. Servez... et bon appétit !