

Recette Traditionnelle : Cochon de Lait Rôti façon Venta Burkaitz

Ingrédients nécessaires

- 1 cochon de lait (environ 4 à 5 kg)
- Gros sel de mer (quantité généreuse)
- Huile d'olive extra vierge de qualité
- Eau (pour le fond du plat)
- 2 gousses d'ail (optionnel, pour aromatiser)

Matériel requis

- Grand plat à rôtir en terre cuite (type cazuela)
- Four à bois (idéal) ou four traditionnel
- Pinceau de cuisine
- Thermomètre à viande
- Papier aluminium

Étapes de préparation

- Préchauffer le four à 160°C.
- Nettoyer et sécher soigneusement la peau du cochon avec un linge propre.
- Saler généreusement l'intérieur et l'extérieur de la pièce.
- Placer le cochon dans le plat en terre cuite, côté peau vers le bas.
- Ajouter un fond d'eau (environ 2 cm) dans le plat pour éviter que la viande ne dessèche.
- Enfourner pour environ 1h30 de cuisson.

Cuisson et finition

- À mi-cuisson, retourner le cochon pour exposer la peau vers le haut.
- Badigeonner la peau avec un mélange d'huile d'olive et d'eau pour favoriser le croustillant.
- Augmenter la température à 200°C durant les 15 dernières minutes pour obtenir une peau dorée et craquante.
- Vérifier la cuisson : la chair doit être tendre et se détacher facilement de l'os.

Conseils de service

- Laisser reposer la viande 10 minutes hors du four avant de découper.
- Servir immédiatement pour conserver le croustillant de la peau.
- Accompagner d'une salade verte fraîche pour équilibrer la richesse du plat.
- Accorder avec un vin rouge de la région (Rioja) ou un Txakoli frais.