

Rôti de porc en croûte de sel

Préparation : 5 mn

Cuisson : 1 h

Ingrédients pour 6 personnes : Rôti de porc (filet de 950 g) – 2 kg de gros sel – 1 chou – Persil – sel, poivre.

Préchauffez le four à 210°C. Dans une cocotte, versez une couche de gros sel de 2 cm, déposez le rôti de porc, recouvrez-le de gros sel, tassez bien, couvrez et enfournez 1 h à four chaud. Pendant ce temps, nettoyez le chou, coupez-le en 4 et faites-le blanchir 10 mn dans de l'eau bouillante salée. Rincez-le à l'eau froide et égouttez-le. Placez-le dans le cuit vapeur, salez, poivrez et faites cuire 15 mn. Au moment de servir, cassez la croûte de sel, retirez du rôti le reste de sel à l'aide d'un pinceau, coupez-le en tranches et disposez dans un plat de services. Placez le chou tout autour et saupoudrez de persil.