

Rôti des pirates

INGRÉDIENTS

**1 bocal de tomates séchées à l'huile
(env. 280 g)**

½ bouquet de menthe

½ bouquet de sauge

100 g d'amandes salées grillées

800 g de cou de porc

1 c.c. de sel, un peu de poivre

quelques cure-dents

Servir avec: tomates cerises grillées.

1. Egoutter les **tomates**, couper en fines lanières, couper finement la **menthe** et la **sauge**. Hacher finement les **amandes**, mélanger le tout. Entailler deux fois le **coup de porc**, saler, poivrer.

2. Répartir la masse dans les entailles, fermer les ouvertures avec des **cure-dents**.

3. Griller la viande avec couvercle fermé au-dessus de braises modérées ou à basse température (env. 150°C) env. 55 min en la retournant de temps en temps. Laisser reposer à couvert env. 5 minutes.

SUGGESTIONS

Remplacer les cure-dents par 8 bouts de ficelle de cuisine (d'env. 40 cm) placés sous le rôti, nouer les extrémités au-dessus de la viande, raccourcir.

Couper le lendemain les restes de rôti en dés, mélanger à une salade.

