Cochon de lait rôti

Préparation : 10 min Cuisson : 1h30 min

**Ingrédients**

1cochon de lait de 3 à 4 kg
1 verre d'huile
 2 verres d'eau
 15 cl de vin blanc sec
 Sel et poivre

**Préparation**

**Préchauffer votre four à 220°C.**

Laver à l'eau le cochon de lait dedans et dehors, sécher le parfaitement avec un linge propre.

Préparer le cochon en commençant à recouvrir les oreilles et la queue avec du papier aluminium, cela les protègera pendant la cuisson en leur évitant de brûler.

Badigeonner le cochon de lait d'huile d'olive avec un pinceau, puis saler et poivrer et le disposer dans le plat les pates en l'air. Le mouiller un peu avec le mélange eau et vin et enfourner.

Pendant 1 heure, arroser le cochon rapidement (pour éviter la perdition de chaleur) tous les quarts d'heures avec le reste de mélange eau et vin. Au besoin, inciser les parties de la peau qui commence à buller pour éviter qu'elles n'éclatent.

Au bout d'une heure, la peau doit commencer à dorer. Le retourner et continuer à l'arroser tout le temps de la cuisson (au besoin rajouter de l'eau si vous avez déjà utilisé la préparation eau et vin ).

Au bout d' 1h 30 minutes le cochon est cuit.

Sa peau est bien dorée est croustillante et la chair bien fondante, un délice!!!!

Conseil : Qu’il soit farci ou non, le cochon de lait doit toujours être cuit entier. S’il est farci, il faut compter ¼ de cuisson en plus par livre de viande.

Source : **Cuisine gourmande de Carmencita**