

## **« Cochon de lait de KANFEN rôti dans sa peau croustillante, gousses d'ail rose de Lautrec et tarte de pommes de terre au lard »**

*pour 4 personnes*

*1 à 2 jambon selon le poids, 4 pommes de terre Agria, 4 tranches de poitrine fumées paysanne, 2 oignons, 1 tête d'ail, huile, thym, laurier, 2 grappes de tomate cerise, sel et poivre*

### *Pour le jus du cochon de lait :*

*1 oignons, 1 carotte, thym, laurier 4 gousses d'ail, tomate concentrée, quelques branches de persil ou vert de poireaux.*

Colorer les os du cochon de lait au four puis ajouter les carottes, oignons, tomate concentrée. Laisser encore une dizaine de minutes au four.

Mettre les os dans une casserole avec le bouquet garni et l'ail.

Déglacer la plaque .Mouiller à couvert avec de l'eau, laissez cuire 2 heures. Passer le jus à la passoire ou au chinois étamine et laisser réduire en dégraissant de tant à autre.

Mettre à cuire les jambons au four à 190° préalablement salé et poivré. Ajouter du thym et du laurier sous le jambon et les gousses d'ail en chemise (non épluché) autour.

Arroser d'huile et retirer les gousses d'ail au bout de 10 mn. Arroser régulièrement durant la cuisson (Durée de cuisson entre 20 mn. et 45 mn. selon la grosseur des pièces de viandes.) La température à cœur doit être de 55°.

Chemiser les poêles de rondelles de pommes de terre émincées finement à la mandoline. Taillez une petite partie des pommes de terre en julienne ainsi que l'oignon. Ajouter les lardons préalablement blanchis puis remplissez les poêles. Verser un filet d'huile par dessus et passer au four pendant une dizaine de minutes.

Dresser les tartes autour du jambon. Décorer avec tomate cerise grappe cuite et gousses d'ail en chemise. Servez le jus en saucière.

**Recette proposée par :**

Marcel KEIFF  
66 rue Principale  
57330 ZOUFFTGEN  
03.82.83.40.46