

Croustillant de cochon farci à la figue

- 1,2kg poitrine de porc avec couenne sans os
- 6 figues
- 100g chair à farcir
- 1 œuf
- 1 c.s. pignons de pin
- 10 feuilles de sauge
- huile d'olive
- sel

1. La veille, lavez les figues et coupez-les en petits morceaux, hachez finement la sauge. Mélangez-les avec la chair à farcir, les pignons et l'œuf. Salez, poivrez et malaxez bien.
2. Entaillez la couenne de la poitrine tous les centimètres dans la largeur. Retournez la poitrine et répartissez au centre la farce en boudin, refermez-la pour la rouler, serrez bien et ficelez. Salez la couenne et laissez-la reposer à découvert une nuit au réfrigérateur.
3. Le jour même, préchauffez le four à 220°C. Débarrassez la couenne du sel et séchez-la avec du papier absorbant. Enduisez-la d'un peu d'huile d'olive, placez la poitrine sur une plaque, couenne vers le haut, et enfournez pendant 30 minutes. Au bout de ce temps, baissez la température à 200°C et poursuivez la cuisson environ 20 minutes. La viande doit être bien tendre et la couenne croustillante.

Bon appétit !