

# ENCHAUD PERIGOURDIN



Recette extraite du Blog de TséOuang – <http://pomarel.over-blog.com>

## Pour vous donner envie:

Traditionnel et Ultra simple.

## Proportions pour environs 5/6 Personnes

**Total 1Journée Préparation 15mn Repos 0 mn Cuisson 1h30mn**

## Les Ingrédients

1 Roti de Porc dans l'échine  
De la graisse de Canard  
3/4 Gousses d'Ail  
Gros sel + Poivre

## La Recette

Incorporer les gousses d'Ail dans le rôti.  
Saler / Poivrer généreusement, puis laisser reposer 12h00 au frais.  
Faire fondre suffisamment de graisse de canard pour recouvrir le rôti.  
Frotter avec un torchon pour éliminer correctement sel et poivre.  
Quand ça bouillonne mettre dedans pendant 1h00  
Mettre en boîte, puis faire serrer  
Stériliser à 100° pendant 1h30mn.

## Astuces, Conseils, Informations complémentaires

Se mange aussi bien chaud que froid, mais chaud c'est TOP !!!  
J'ai utilisé des boîtes de 10 de Ø = au rôti cuit, mais de 6cm de haut ainsi je n'ouvre que ce dont j'ai besoin.

## Notre Propre appréciation

Ce qui évidemment n'engage que nous

19/20

## Matériel Particulier

Bassine "à gras" + Matériel pour Stériliser.