

Cochon de lait



Ingrédients :

- 1 cochon de lait de 6 à 8 kg
- 10 échalotes
- 6 gousses d'ail
- 5 cm de gingembre
- 15 noix de bancoul (noix de cajou fraîches) - 10 cm de curcuma frais
- 2 cuillères à soupe de graines de coriandre pilées
- 5 cm de laos haché
- 25 à 30 piments oiseaux émincés
- 10 tiges de citronnelle coupées en tranches
- 1 cuillère à soupe de poivre noir moulu
- 1 cuillère à café 1/2 de sel
- 1 cuillère à café de pâte de crevettes séchées (trasi)
- 5 feuilles de citron vert ciselées
- 2 feuilles de salam (facultatif)
- 2 1/2 cuillère à soupe d'huile
- 4 cuillères à soupe d'eau de curcuma

Préparation :

Après avoir nettoyé l'intérieur du cochon, saler l'intérieur et l'extérieur.

Mélanger tous les autres ingrédients sauf l'eau de curcuma.

Remplir l'intérieur du cochon de ce mélange. Fermer le cochon en le cousant.

Badigeonner l'extérieur avec l'eau de curcuma jusqu'à ce que la peau soit d'un jaune brillant.

Faire rôtir au barbecue. Laisser reposer avant de servir pendant 10 mn environ.

<http://barbecue.rotissoir.free.fr/>