



CONFIT DE PORC (Enchaud du Sud-Ouest)

Ingrédients

1 rôti de porc , poitrine fumée en tranches 1 feuille de laurier, 1 tête d'ail, 1 bouquet de thym , Sel, poivre

Préparation

Préparer le rôti : Le couper en morceaux à la dimension des bocal afin qu'il y ait le moins d'air possible, saler, poivrer, ajouter du thym et faire dorer quelques minutes dans une cocotte pour lui donner une jolie couleur (on peut mettre un peu de vin blanc)

Disposer une feuille de laurier et une gousse d'ail dans le fond de chaque bocal.

Entourer chaque morceau de porc d'une tranche de poitrine fumée et les mettre en bocal jusqu'à 2 cm du rebord.

N'ajouter aucun liquide !

Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique pendant 2h30 à 3h à 100°C.

Laisser refroidir complètement avant de sortir les bocal et de les ranger dans un endroit frais et sec.

LILLOU L'OLI ET CIE

<http://lilouloli-et-cie.eklablog.com/>