**COPPA MAISON**

**Pour une coppa de 600 g**

1 rôti de porc dans l’échine bien ficelé (il pesait environ 800 g)

1 kg de gros sel

Poivre du moulin et Espelette

Mettre dans une terrine pouvant contenir le rôti une épaisseur de gros sel, d’environ 1 cm

Déposez le rôti dessus

Le recouvrir avec le reste du sel

Filmez la terrine

Laissez « cuire » à température ambiante 48h à 3 jours

Sortez le rôti du sel et

passez-le sous un filet d’eau pour le dessaler

Bien l’éponger dans un torchon propre

Préparez un autre torchon bien sec, déposez le rôti dessus, le poivrer et mettre de l’Espelette généreusement

Enroulez le rôti dedans

Placez dans le bas du frigo entre 1 et 2 mois environ

Je change le torchon tous 2/3 jours la 1er semaine puis j’oublie mon rôti

Votre coppa sera prête à être dégustée quand elle aura bien séchée

**LA TABLE DES PLAISIRS**