

L'astet :

-Sel, poivre

-Ail, persil haché

-Un bon morceau de crépine de porc (c'est la peau dont les charcutiers se servent très souvent pour entourer leurs pâtés en croûte)

-Un morceau de filet de porc entier (c'est à dire non constitué de plusieurs morceaux ficelés ensemble).

Découper le filet de porc dans le sens de la longueur en lanières d'environ 2 cm de côté.

Étaler la crépine sur un plan de travail et y poser dessus les lanières de porc largement salées et poivrées et "tapissées" d'ail et de persil haché.

Ensuite, reconstituer le rôti et l'emballer dans la crépine en n'hésitant pas à faire 2 fois le tour du rôti voire plus.

Huiler légèrement un plat à four, chauffer le four à environ 180° (assez doux) et mettre le rôti à cuire (le temps de cuisson dépend de la grosseur du rôti. Il faut comme toute viande de porc qu'il soit cuit dedans et doré à l'extérieur.)

Vous pouvez alors déguster le rôti chaud, ou froid accompagné d'un rosé frais ou d'une simple salade verte.