

# ROTI DE PORC A LA MARTINICAISE

Pour 10 personnes

Préparation 30 mn

Repos 1 nuit

Cuisson 1.30 H.

2, 5 kg de rôti de porc

½ cuil. à café de sucre

½ cuil. à café de toute-épice moulu

½ cuil. à café de sel

½ cuil. à café de poivre noir

6 clous de girofle

2 carottes

1 oignon

10 grains toute-épices

8 grains de poivre noir

Mélanger le sucre, le tout-épice, le sel et poivre noir. Badigeonner la viande de ce mélange. Ficeler bien le rôti et le piquer de clous de girofle.

Placer le rôti dans une cocotte. Ajouter le reste des ingrédients et 1 l. d'eau. Amener à ébullition, couvrir et laisser mijoter pendant 1 H. 30 mn.

Retirer du feu. Placer un poids sur la viande. Réfrigérer toute la nuit.

Enlever la viande du bouillon la couper en tranches fines.