

Lard de jambon à la broche

1 lard de jambon de 1.5 à 2 kg

Acheter déjà cuit et sous vide chez le boucher puis chauffer une heure dans l'eau chaude.

Enlever la couenne.

Entailler le gras en croisillons assez proches mais pas trop profonds.

Embrocher. Cuisson 45 min.

Arroser toutes les 10 min. avec du jus d'orange et tartiner de miel liquide.

Juste avant de servir, flamber avec du cognac.