

## Cou de porc aux herbes

*Viande pour 4 personnes : 1 kilo de cou de porc.*

*Ingrédients : huile d'olive, ail, sel, poivre, paprika, sauge, thym,  
1 verre d'alcool sec (cognac ou whisky).*

*Préparation : arroser le cou de porc d'huile d'olive, le badigeonner d'ail  
pressé mélangé aux herbes, saupoudrer de sel, poivre et paprika, à  
volonté. Laisser reposer une demi journée. (12 h.)*

*Cuisson : mettre au four pendant 1 heure, environ, à 200° ; ajouter  
encore du thym et de la sauge pour préparer la sauce. Verser l'alcool  
au moment de servir et flamber.*

### Marinade *Autre*

2 c. à s. d'huile d'arachide

2 c. à s. de moutarde

2 gousses d'ail pressées

3 c. à s. de fines herbes fraîches, ha-  
chées (romarin, thym, basilic)

½ c. à c. de paprika

2 c. à s. de vin blanc

1 c. à c. de sel