

## Babi Guling de Bali



Mieux connu sous son nom indonésien, ce plat s'appelle à Bali le *Celeng Guling*, et c'est pratiquement le seul met local connu des touristes. Son élaboration est certes longue, mais amusante à faire à plusieurs... Vous apprécierez son goût corsé en l'accompagnant d'un riz basmati cuit vapeur ou avec de l'ananas frais poêlé au beurre.

### Ingrédients pour 6 personnes

1 cochon de lait, de 6 à 8 kilos entièrement nettoyé et sans abats  
fleur de sel  
10 échalotes, pelées et émincées  
5 gousses d'ail, écrasées  
5 centimètres de gingembre frais, râpé  
10 centimètres de curcuma frais, râpé  
2 cuillers à soupe rases de graines de coriandre écrasées  
2 cuillers à soupe de piment d'Espelette  
10 tiges de citronnelle fraîche, coupée en rondelles  
1 cuiller à café de poivre noir fraîchement moulu  
3 cuillers à soupe d'huile végétale  
de l'infusion de curcuma

1. Saler le cochon de lait avec la fleur de sel, à l'extérieur et à l'intérieur.
2. Préparer l'infusion de curcuma, de préférence avec du curcuma frais bouilli dans de l'eau (qui doit se colorer d'un rouge profond), ou à défaut avec du curcuma en poudre. Attention, le curcuma est un puissant colorant, raison pour laquelle vous devez le manipuler avec précaution (en utilisant des gants en caoutchouc).
3. Mélanger le restant des épices dans un bol et en farcir le cochon de lait. Recoudre le ventre avec du fil en coton ou avec des tiges souples de citronnelle.
4. Placer le cochon de lait dans un plat allant au four et l'enduire de l'infusion de curcuma qui lui donnera une couleur orangée brillante. Passer plusieurs couches au pinceau si nécessaire.
5. Faire cuire dans un four préchauffé à 220°C jusqu'à ce que la viande soit bien cuite, et la peau croustillante (entre 1 heure et 1 heure et demie).
6. Laisser reposer pendant 10 minutes avant de servir.

**Selamat makan!**