Pour 6 gros cochons

[1 rouleau de pâte d’amande rose](http://legoutdabord.blogspot.fr/2012/05/pate-damande.html)

100 g de [biscuits cuillères,](http://legoutdabord.blogspot.fr/2012/04/biscuit-la-cuilliere-de-pierre-herme.html)

100 g de chocolat noir pâtissier

100 g de poudre d’amande

100 g de sucre

70 g de beurre,

1 œuf + 2 blancs d’œufs

Faire fondre le chocolat avec le beurre au bain marie ou au micro-onde .

Passer au mixeur les biscuits cuillères. Une fois réduite en miette, ajouter la poudre d’amande, le sucre mélangez bien.

Ajouter le chocolat fondu, puis le jaune d’œuf, mélanger bien. Le mélange obtenu ressemble alors à des miettes chocolatées.

Monter les 3 blancs en neige.

Puis incorporer délicatement le mélange à base de chocolat.

Le mélange obtenu est alors une pâte assez compacte. Malaxer bien le tout. Réserver.

Étaler la pâte d’amande sur  2 cm d’épaisseur. Découper dedans des rectangles de la taille des cochons souhaités.

Poser un boudin de pâte au chocolat sur chaque rectangle et l’enrouler dans la pâte d’amande.

Former *tant bien que mal* une tête de cochon avec l’excédent de pâte au bout. Faire les yeux et le nez avec une goutte de chocolat fondue.

A déguster sans plus attendre ou à réserver au frais

**RECETTE DU COCHON DE LAIT**

**Temps de préparation : 10 minutes**

**RECETTE DU COCHON DE LAIT**

 **Temps de cuisson : 4 minutes**

**Ingrédients (pour 4 personnes) :**- cochon de lait (pour 4 personnes je compte un cuissot plus une épaule, voire même pour les plus affamés un carré de côtelettes en plus)
- saindoux
- miel
- du vin blanc
- un peu de [bouillon de légumes](http://www.marmiton.org/pratique/techniques-culinaires-video-cuisine_bouillon-de-legumes.aspx)
- [ail](http://www.marmiton.org/magazine/diaporamiam_l-ail-une-decision-de-couple_1.aspx)
- laurier

**Préparation de la recette :**

Prévoir un grand plat allant au four. Enduire le porc, de tous les côtés, de saindoux.
Saler et poivrer.
Mettre le porc dans le plat, la peau touchant le plat (c'est important). Ajouter un peu de bouillon de légumes (je garde toujours l'eau d'une soupe) du vin blanc (1 verre et demi), de l'ail (2-3 gousses non épluchées) et du laurier.
Enfourner à four bien chaud 220°C. Laisser cuire environ 1 heure (baisser le four si ça dore trop vite).
Sortir le cochon de lait et le retourner. Rajouter du vin blanc si nécessaire. Remettre le plat au four pendant environ 1 h30 .
Le secret du cochon de lait, c'est qu'il reste suffisament de temps au four pour que la graisse qui de trouve entre la peau et la chair puisse fondre. Pour cela, il faut de temps en temps "piquer" la peau pour que la graisse sorte et obtenir ainsi la fameuse peau dorée et croquante.
Au bout de 3 heures (courage) enduire la peau de miel et laisser cuire encore 30 mn sous le grill.
Servez à la sortie du four (ça n'attend pas !).
Je le sers souvent avec des légumes grillés pour compenser le gras du plat.

**Remarques :**

Le temps de cuisson dépend de la taille du cochon. Un bon cochon de lait ne dépasse pas les 9-10 kg en poids total.

**Boisson conseillée :**

Expressions avec des cochons

[**Nous n'avons pas gardé les cochons ensemble !**](http://www.linternaute.com/expression/langue-francaise/6702/nous-n-avons-pas-garde-les-cochons-ensemble/)

Sens : Ne pas accepter trop de familiarité. Origine : Cette expression familière date du XIXe siècle. À l'époque, les personnes de la haute société n'aimaient pas se mélanger avec les plus pauvres, ici désignés par ceux qui entretenaient les cochons. Cette locution s'emploie alors pour remettre à sa place une personne trop familière.

[**Copains comme cochons.**](http://www.linternaute.com/expression/langue-francaise/12549/copains-comme-cochons/)

Sens : Liés par une grande amitié.Origine : "Cette expression, couramment utilisée sous sa forme actuelle depuis le XIXème siècle, était déjà employée sous la forme ""camarades comme cochons"" au XVIème siècle, puis ""amis comme cochons"" au XVIIIème siècle. Le terme ""cochon"" étant emprunté à l'ancien français ""soçon"", lui-même tiré du latin ""socius"" qui signifie ""compagnon""."

[**Donner de la confiture aux cochons**](http://www.linternaute.com/expression/langue-francaise/588/donner-de-la-confiture-aux-cochons/)

Sens : Gâcher quelque chose en le donnant à une personne qui n'en ferait pas un bon usage.Origine : Cette expression est une référence à la Bible, et en particulier à l'Evangile de Matthieu où l'on peut lire : "Ne donnez pas aux chiens ce qui est saint et ne jetez pas vos perles devant les pourceaux, de peur qu'ils ne les foulent aux pieds, et, se tournant contre vous, ne vous déchirent". Ici, les cochons sont le symbole de la saleté et de la voracité, ils représentent le commun des mortels, le "vulgaire" comme on pourrait dire de nos jours, c'est-à-dire les personnes qui ne savent pas apprécier la valeur spirituelle des choses. Quant à la perle, elle symbolise la pureté et la grâce. Ainsi, "jeter les perles devant les pourceaux" ou "donner de la confiture aux cochons" signifie que donner une chose de valeur à quelqu'un qui ne sait en voir la valeur serait du gâchis pur et simple.