



Roti de porc et pommes de terre au barbecue à cloche

Plus de limite pour le barbecue.

Les ingrédients pour la recette :

- [800g environ de roti de porc](#)
- [1 kg de pommes de terre](#)
- Thym frais
- Huile d'olive
- sel fin et poivre du moulin
- Piments d'Espelette

Pour 4 personnes

La réalisation de la recette :

Ma découverte de **recette au barbecue** à cloche a été une révélation très positive pour partager un **moment entre amis**.

Pour la réalisation de cette recette, il vous faut un **barbecue à cloche** avec un tour de broche électrique. Dans ma vidéo, j'utilise un barbecue avec **côté grille et plancha au gaz**. J'ai aussi une fonction de **cuisson latérale**. Plusieurs modèles et marques proposent ce type d'option. Une plaque de céramique est chauffée et restitue de la chaleur latéralement. Néanmoins, le prix d'un bon barbecue varie entre 500 à 1500 €. Toujours privilégier des barbecues au gaz à l'électrique. Sa puissance doit être au moins de 15 kW sur 4 rampes minimum. Cela permet de réaliser des grillades pour **6 à 8 personnes sans soucis**. Privilégier des rampes de gaz en inox et surtout la plaque de plancha et grilles en fonte. Éviter en tôle ou fonte émaillée. Pour en garder une bonne utilisation dans le temps, il est préférable de le nettoyer quotidiennement avec des produits pas trop agressifs. Du produit vaisselle et de **l'huile de coude** feront parfaitement l'affaire. Le seul inconvénient pour les barbecues à gaz est qu'il faut les nettoyer régulièrement. Mais je vous assure qu'en tant de cuisson, vous obtiendrez des résultats très appréciables pour vos recettes.

Pour notre recette aujourd'hui, il faut prendre un [rôti de porc](#), le poser sur un film alimentaire et assaisonner de sel et poivre. Parsemer de piment d'Espelette, de thym frais et d'huile d'olive. **Envelopper dans le film alimentaire et le laisser mariner au réfrigérateur pendant 24 heures**. Après ce temps de marinade, allumer votre barbecue avec la position cuisson latérale. Installer votre rôti de porc dans la brosse de cuisson en le traversant entièrement. L'installer sur le barbecue et déposer une plaque de cuisson assez grande dessous pour récupérer son jus au rôti. Voir les photos et la vidéo. Cuire à couvert pendant 1 heure dans un premier temps. Pendant ce temps, laver et éplucher vos [pommes de terre](#). Les couper en cubes égaux d'une taille d'environ de 2 à 3 cm de côté. Au bout d'une heure, ajouter vos pommes de terre dans le plat se trouvant sous le rôti de porc. Assaisonner de sel fin et poivre du moulin. Allumer les rampes de gaz se situant dessous et en position minimum. Ajouter un filet **d'huile d'olive** sur le rôti et cuire à couvert pendant 1 h30 heure à 2 h. Pendant la cuisson, mélanger les pommes de terre. Ne pas hésiter à ajouter un peu d'huile d'olive pendant la cuisson des pommes de terre.