

FROMAGE de TÊTE de PORC en GELÉE

Ingrédients :

- Une demi-tête de porc (avec la langue)
- 2 pieds de porc
- 2 paquets de couennes
- Un bouquet garni
- Un clou de girofle
- 4 carottes
- Deux blancs de poireaux
- 2 oignons moyens
- sel, poivre, baies de genièvre
- 1l de vin blanc

Recette:

- Laver la demi-tête et les pieds crus coupés en deux, mettre les couennes.
- Fractionner les os du groin et replier la chair pour en limiter le volume.
- Mettre à cuire dans un grand faitout avec les carottes coupées, les poireaux, les oignons les clous de girofle sel et poivre genièvre.
- Verser le vin blanc et couvrir d'eau froide jusqu'à hauteur faire cuire pendant 3h.
- Lorsque les viandes sont cuites, les retirer et les laisser refroidir.
- Enlever les os et les cartilages des viandes et couper toutes les viandes en petits morceaux, ainsi que la langue,
- Egoutter les carottes, puis émincer les carottes.
- Passer le bouillon au chinois.
- Répartir l'ensemble de façon homogène dans des bols ou terrines, Verser le bouillon pour baigner l'ensemble.
- Mettre à refroidir pour la prise en gelée 24h.
- Servir en entrée avec une salade

Bon Appétit