

## **RECETTE CUISINE des GONES**

### **FROMAGE DE TÊTE DE PORC**

Ingrédients : Pour 6 à 8 personnes

- 1 tête de porc dégraissée,
- 1 langue de porc,
- dl et demi de vinaigre de vin à l'estragon,
- 1/2 verre de vin blanc sec,
- 1 bouquet de persil plat,
- 6 échalotes,
- 4 tomates,
- Cornichons et petits oignons,
- Poivre concassé.

Pour la cuisson:

- 1 bouquet garni,
- 1 oignon piqué de
- 2 clous de girofle,
- 1 branche de céleri,
- 1 gousse d'ail,
- 2 carottes,
- 1 poireau,
- Gros sel.

*Ce plat se prépare la veille.*

#### **Recette:**

- Demander à votre boucher de retirer les yeux de votre tête de porc pour plus de facilité.
- Lavez la tête et la langue, mettez-les à dégorger 3 heures dans de l'eau froide additionnée d'un décilitre de vinaigre.
- Egouttez-les, rincez-les et disposez-les dans une marmite assez grande pour qu'elles puissent y baigner largement.
- Couvrez d'eau froide jusqu'à 10 cm au-dessus des viandes.

- Ajoutez le bouquet garni, l'oignon piqué de girofle, le céleri, la gousse d'ail, une petite poignée de gros sel.
- Amenez à ébullition en écumant avec soin.
- Ajoutez ensuite les carottes coupées en morceaux et le poireau.
- Laissez cuire 2 heures à petits frémissements.
- Après une heure 30 de cuisson, retirez la langue et celle de la tête.
- La tête étant parfaitement cuite, égouttez-la, posez-la sur un grand plat et retirez-en tous les os qui doivent se détacher très facilement.
- Parez les langues, coupez-les ainsi que la tête désossée, en petits dés.
- Faites réduire de moitié, dans une petite casserole, le vin blanc avec le reste de vinaigre à l'estragon et une demi-cuillerée à café de poivre concassé à feu doux.
- Hachez finement le persil et les échalotes.
- Mélangez dans une terrine toutes les viandes, la réduction de vin blanc et le hachis de persil et d'échalotes.
- Mouillez avec un petit bol de bouillon de cuisson de la tête.
- Goûtez pour rectifier l'assaisonnement et remuez-bien le tout.
- Laissez refroidir jusqu'au lendemain.
- Démoulez pour servir et coupez en tranches.

Décorez de quartiers de tomates, de cornichons et de petits oignons au vinaigre.

**Bon Appétit**

