

Patrick fait sa tête de cochon



Ingrédients :

- 1 demi-tête de cochon (si possible avec la langue)
- 8 carottes de taille moyenne
- Un gros oignon et ses clous de girofle
- Un bouquet de persil
- Du thym et laurier ou autre aromates selon goût
- Un demi-pied de veau (pour la gelée)
- Un litre de vin blanc sec (pour la gelée)
- Sel, poivre

Temps de cuisson : environ 4-5 heures

Temps de préparation : environ une heure

Recette



Mettre la demi-tête dans une grande bassine, genre bassine à confiture, y ajouter les aromates et recouvrir d'eau puis porter à petit bouillon.

Le sang va remonter à la surface, écumer jusqu'à disparition, le bouillon doit se teinter à ce stade de la cuisson.



Pendant que la cuisson se poursuit, éplucher les 8 carottes que vous mettez dans le jus de cuisson lorsqu'il n'y aura plus de sang. Les carottes coulent au fond de la bassine, lorsque celles-ci remontent à la surface, la cuisson est suffisante (elles doivent rester un peu fermes). Le niveau d'eau est complété de temps en temps. Lorsque celles-ci sont cuites, découper quatre carottes en rondelles (elles serviront pour le décor) et les quatre autres en brunoise, elles serviront pour l'appareil.

Après trois heures de cuisson ajouter le demi pied de veau et le litre de vin blanc jusqu'à recouvrir la tête.



Pendant la poursuite de la cuisson hacher grossièrement le persil, la moitié servira pour le décor et l'autre moitié pour mélanger à l'appareil

Au bout de 4 à 5 heures la tête est cuite, toutes les chairs doivent se détacher facilement, si ce n'est pas le cas poursuivre la cuisson. Lorsque la tête est cuite, la sortir de son jus de cuisson (laisser le pied de veau dans la bassine), la détacher du crâne et la couper au couteau, ceci constituera l'appareil. Y mettre toutes les chairs, gratter les deux faces de l'oreille, pour ma part je ne mets ni le cartilage de l'oreille, ni l'œil. Continuer la cuisson jusqu'à une réduction importante du bouillon, le pied de veau doit être cuit.

Patrick fait sa tête de cochon



Mélanger les viandes découpées, les carottes en brunoise et la moitié du bouquet de persil dans un grand saladier, compléter l'assaisonnement (attention à ne pas trop saler). Disposer cet appareil dans une grande terrine.

Passer le bouillon au chinois, puis le verser dans la terrine jusqu' à recouvrir tout l'appareil.



Disposer les carottes coupées en rondelles, puis le persil cru, celui-ci va fondre au contact du jus de cuisson bouillant, mais on peut inverser persil et carottes selon l'humeur.



La terrine est enfin prête, il va falloir encore être patient, dès qu'elle est complètement refroidie, la mettre au réfrigérateur au moins 24 heures, je sais c'est long !! puis vous pourrez déguster.

Pour ne rien gâcher, rappelez-vous il reste le pied de veau bien cuit que vous pourrez couper en très petits dés et agrémenter d'une vinaigrette assez relevée, c'est une spécialité lyonnaise ! Régalez-vous !

