



TERRINE DE PIEDS DE COCHONS



Facile

Préparation: long

Cuisson: environ 2 heures mais tout peut-être fait la veille

Pour une terrine contenant environ 1 kg:

4 pieds de cochons déjà cuits mais naturels

2 carottes

1 oignon

1 vert de poireau

1 clou de girofle

1 bouquet garni: thym, laurier

1 gros bouquet de coriandre

Quelques lamelles d'ail

1 l de bouillon de poule maison ou en cube

2 càs de moutarde à l'ancienne

6 càs d'huile de noix

2 càs de vinaigre balsamique

1 feuille de gélatine réhydratée

Sel et poivre blanc du moulin

Dans une cocotte, mettre les pieds de cochon en le couvrant d'eau froide légèrement salée. Ajouter les légumes et le bouquet garni et porter à ébullition puis faire cuire dans l'eau frémissante pendant 1h30 en ayant pris soin de couvrir la cocotte.

Les pieds étant très tendres, les égoutter et dès qu'ils ont un peu refroidi, les couper en 2, enlever la peau et la réserver avant de les désosser très soigneusement et de couper la chair en petits dès.

Pendant la cuisson des pieds, laver et éplucher la coriandre, la blanchir 1 minute. Egoutter et réserver sur un papier absorbant.

Enlever les légumes du bouillon de cuisson, lui ajouter le bouillon de volaille et faire réduire le tout pour corser le parfum du bouillon qui servira de liant à la terrine.

Lorsqu'il ne reste qu' ½ l de bouillon, faire dissoudre la gélatine dedans avant de procéder au montage de la terrine.

Détailler la peau des pieds de cochon en lanière assez large et tapisser les parois de la terrine avec.

Déposer au fond sur ces lanières la farce de cochon et au milieu ajouter les feuilles de coriandre réservées. Couvrir avec le reste de farce du cochon. Verser le jus réduit et mettre sous presse au moins une journée.

Ne pas hésiter à passer et à repasser les doigts dans la chair avant de la mettre dans le terrine. Les petits os sont nombreux, vraiment très nombreux!

Préparer une vinaigrette avec la moutarde, le vinaigre et l'huile de noix.

Servir avec une salade craquante (batavia par exemple) assaisonnée aussi avec de l'huile de noix.