

# Pâté (ou fromage) de tête

Pour 3 bocaux + 1 terrine (10 x 16 cm)

ou 4 gros bols :

½ tête de porc fraîche

1 oreille de porc

2 pieds de porc fendus + 1 pied de veau fendu (*fac*)

2 oignons + 4 carottes

1 bouquet garni (thym - romarin - laurier)

75 cl de Riesling

20 g de sel et 2 g de poivre par kilo de viande

1 bouquet de persil



\*\*\*\*\*

- Rincer les morceaux de tête de cochon (+ les pieds et l'oreille) à grande eau et les faire tremper dans une grande bassine d'eau fraîche vinaigrée, pendant 2 à 3 heures. Rincer abondamment ensuite.
- Éplucher les oignons et les couper en 4. Éplucher les carottes et les couper en rondelles épaisses.
- Mettre les légumes et le bouquet garni dans un faitout et déposer la viande par dessus, ainsi que les pieds de porc et de veau, ainsi que l'oreille. Verser le vin blanc et ajouter de l'eau, jusqu'à affleurer la viande.
- Mettre à cuire pendant 3 heures environ, à petit bouillon, en écumant lors des premiers frémissements.
- Une fois la viande bien cuite (la chair doit se détacher toute seule), la retirer et la mettre de côté, à refroidir. Filtrer le bouillon à la passoire fine et récupérer les carottes pour les mettre avec la viande.
- Laisser refroidir le bouillon filtré et le lendemain, le faire réduire doucement, de façon à en obtenir un bon litre, bien concentré.
- Pendant ce temps, désosser la viande de la tête et des pieds. Pour l'oreille, certains aiment ajouter un peu de cartilage à la préparation, mais ça n'apporte pas grand chose !
- Peser la viande et assaisonne de préférence à ce moment là. Ne pas hésiter à goûter, la viande est cuite !
- Laver et sécher le bouquet de persil et le ciseler finement. Le mélanger à la viande et les carottes.
- Mettre la préparation dans les contenants choisis, sans trop tasser et verser le jus par dessus, de façon à se qu'il coule entre la viande.
- Mettre au frais, le temps que la gelée prenne et la filmer ensuite, avec un poids, pour bien tasser l'ensemble.

*Dans le cas des conserve, mettre la viande dans les bocaux, jusqu'au 3/4 et verser le bouillon chaud par dessus, jusqu'à affleurement. Mettre un joint ou une capsule neuve avant de fermer les bocaux et mettre à stériliser selon sa méthode habituelle.*

- Laisser refroidir complètement et entreposer dans un endroit sombre et frais.
- Attendre au moins 24 h avant de déguster...

