

FROMAGE DE TÊTE DE PORC OU TÊTE DE PORC EN GELÉE, « PRESSKOPF »

Proportions pour 10 personnes

½ tête de porc fraîche, avec la langue,
1 pied de porc fendu en 2,
1 pied de veau fendu en 2,
500 g d'échine de porc demi-sel,
1 oignon piqué de 2 clous de girofle,
2 poireaux,
200 g de carottes,
1 branche de céleri,
½ tête d'ail,
½ bouteille de vin blanc sec,
1 bouquet garni,
sel, poivre, baies de genièvre,
150 g de cornichons au vinaigre (ou aigre-doux),
1 petite botte de persil haché,
poivre, muscade.

Préparation

½ heure, cuisson
3 heures,
à faire 24 h à l'avance

- Rincer les viandes, les mettre à blanchir dans une grande quantité d'eau froide, porter à ébullition, écumer, laisser frémir 10 minutes. Refroidir, égoutter, rincer.
- Eplucher, nettoyer, laver les légumes de la garniture aromatique.
- Remettre les viandes dans la marmite, couvrir d'eau froide, porter à ébullition, écumer.
- Ajouter l'oignon, les poireaux, les carottes, le céleri, l'ail. Verser le vin blanc, assaisonner.
- Laisser cuire doucement pendant 2 h 30.
- Retirer les viandes. Désosser entièrement la tête et les pieds. Couper viandes, couennes et cartilages en cubes de 2 - 3 cm de côté.
- Filtrer le bouillon de cuisson à la passoire fine.
- Remettre viande et bouillon dans la marmite. Porter à ébullition, cuire encore une heure, remuer régulièrement pour ne pas laisser attacher.
- Couper les cornichons en petits cubes, les ajouter à la préparation, donner encore un bouillon. Retirer du feu, ajouter le persil, mélanger.
- Vérifier l'assaisonnement.
- Couler la préparation dans une terrine, un moule rectangulaire, des bols, Laisser refroidir et prendre en gelée jusqu'au lendemain.
- Au moment de la consommation, démouler le presskopf, le détailler en tranches, en cubes.... Servir accompagné d'une vinaigrette moutardée rehaussée d'oignon et de fines herbes hachés

Jean-Pierre Dézavelle

*Professeur agrégé, Chef de travaux
du Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme Alexandre Dumas
Strasbourg-Illkirch*