**FROMAGE DE TETE DE COCHON**

**INGRÉDIENTS**

**Court bouillon :** 4 litres d’eau, sel, poivre, 1 oignon piqué d’un clou de girofle, 1 cube de pot au feu, 1 bouquet garni (persil, thym, laurier), 2 carottes épluchées, 1 poireaux, 1 branche de céleri, 1 navet

1 tête de cochon coupé en 4 et sa langue

1 botte de Persil ciselé et 5 gousses d’ails pressés

**DÉROULEMENT**

Préparez un court bouillon avec tous ses ingrédients et laissez le revenir au moins 30 minutes après l’ébullition. S’il vous reste un bouillon de pot au feu ou de légumes que vous aviez congelé, n’hésitez pas à l’utiliser.

Pendant ce temps lavez la tête de cochon si votre boucher ne vous l’a pas fait.

Ajoutez la tête de cochon avec sa langue dans le bouillon et cuire à petit bouillonnement pendant 1h30 minimum

Égouttez la tête de cochon et laissez là un peu refroidir

Défaire toute la viande "rouge" de la tête et coupez là en gros morceaux. Tous se mange ou presque ! Je ne mets pas l’œil, l’oreille ce coupe en tous petit morceaux, la langue en fine lanières.

Pendant que je fais ça, je laisse bouillir mon bouillon, dans lesquelles j'ajoute au fur et à mesure, le gras et la couenne et je laisse bouillir 1h de plus pour faire réduire le bouillon.

Cette étape est la plus longue et un peu ennuyante car il faut faire attention à ne pas laissez de petit bouts d’os ou de cartilages

Mélangez la viande découpées au persil ciselé et à l’ail, goûtez et rectifiez l’assaisonnement en sel et poivre puis ajoutez les légumes du bouillon coupés en morceaux ou pas (facultatif).

Bien mélangez.

Déposez la viande dans une grande terrine ou faites des conserves.

Versez le bouillon filtré dessus de façon à recouvrir la terrine (gardez du bouillon pour la fin), idem pour les bocaux

Laissez refroidir tranquillement puis mettre au frigo

Après ½ journée au frigo, versez à nouveau un peu de bouillon sur la terrine de façon à former une couche gélifiée dessus qui gardera le pâté bien moelleux et évitera qu’il se dessèche

Réservez au moins 36h a frigo avant de déguster en salade, en entrée, à l’apéro …

Ne jetez pas le reste de bouillon, congeler le il pourra vous servir pour d’autres préparation.

**LA TABLE DES PLAISIRS**