

Terrine de joues de porc et pieds de cochon



Ingrédients

Pour 1kg de joue de porc, 2kg de pieds de cochon crus

Garniture : court bouillon des pieds de porc

1 oignon piqué de 3 clous de girofle

2 à 3 carottes

Thym, laurier, 1 gousse d'ail

Queue de persil

1 branche de céleri

Sel, poivre du moulin

Eau (ou moitié eau moitié vin blanc)

Préparation des pieds de porc

Lavez les pieds de porc à la brosse

Recouvrir entièrement les pieds de porc avec l'eau ou du mélange eau /vin blanc

Ajoutez la garniture, salez, poivrez

Amenez à ébullition et laissez cuire couvercle entrouvert à feu doux durant 3 heures en écumant constamment

Sortir les pieds de porc à l'aide d'une écumoire, et laissez-les tiédir

Gardez le court bouillon

Désossez les pieds de porc et les hachez grossièrement au couteau. Réservez-les

Préparation des joues de porc

Pendant la cuisson des pieds de porc

Rincez dans une passoire les joues de porc puis bien séchez

Salez, poivrez généreusement, vous pouvez mettre aussi un peu de piment d'Espelette

Les faire bien dorées à l'huile d'olive et réservez.

Cuisson des joues et pieds de porc

Mélangez joues de porc et pieds de porc les remettre dans le court bouillon

Faites cuire le tout 2 heures à découvert tout doucement

Surveillez le niveau du liquide il ne doit être qu'un peu en dessous à la fin de la cuisson

Mettre en terrine, laissez refroidir, mettre un film alimentaire, réservez au frais,

Conservation une bonne semaine