

Hure de cochon vinaigrette, sauce bibiche



Ingrédients pour 12 personnes :

Pour la tête : ½ tête de cochon désossée, 2 carottes, 2 oignons, 1 bouquet garni, assaisonnement

Pour le montage de la terrine : 20g de gélatine, 5 carottes, 1 cuillère de persil haché, 1 cuillère d'estragon haché, 1 cuillère de câpres, 1 cuillère de cornichons hachés, 1 cuillère de moutarde à l'ancienne, sel, sucre, huile d'olive, 3 oignons, 1 trait de vinaigre balsamique blanc

Pour la sauce bibiche : 1 œuf, 2dl d'huile de tournesol, 3 cébettes, 1 pomme, 1 cuillère de moutarde Savora, sel, poivre, vinaigre balsamique blanc.

Pour les poireaux : 2 poireaux, sel sucre, huile d'olive, vinaigre balsamique blanc

Finition : 2 œufs durs

La tête : Cuire la tête de cochon dans une casserole d'eau froide légèrement assaisonnée avec les carottes, les oignons et le bouquet garni pendant 2 heures. Lorsque la chair est bien tendre, retirer la viande du bouillon. La couper en dés de 1cm environ en retirant les parties grasses.

La hure : Eplucher et tailler les carottes dans la longueur, en fines lamelles. Les ranger dans une plaque à rôtir. Assaisonner de sel et d'une prise de sucre. Arroser d'un filet d'huile d'olive et ajouter 1 petit peu d'eau. Cuire au four à 180° pendant 6 minutes environ jusqu'à ce que les carottes soient tendres.

Prélever 5dl de bouillon de cuisson de la tête et y ajouter la gélatine préalablement réhydratée. Rectifier l'assaisonnement.

Eplucher les oignons et les couper en dés de 5mm. Les cuire dans un peu d'eau, huile d'olive et un grand trait de vinaigre balsamique blanc. Ajouter aux morceaux de têtes, le persil, l'estragon, la moutarde, les oignons, les cornichons et les câpres.

Montage : Chemiser une terrine avec les lanières de carotte. Remplir la terrine avec les morceaux de tête et les aromates. Mouiller à hauteur avec la gelée et recouvrir de lanières de carotte. Laisser prendre au froid quelques heures.

Les poireaux : Couper en « tagliatelles » les poireaux. Bien les laver avant de les glacer à blanc avec sel, sucre et un filet d'huile d'olive. Lorsqu'ils sont tendres ajouter quelques gouttes de vinaigre balsamique blanc et réserver au froid.

La sauce bibiche : Monter une mayonnaise avec l'œuf, la moutarde, une pointe de sel, l'huile et un trait de vinaigre balsamique blanc. Ajouter les pommes et les cébettes coupées en dés.

Dressage : Déposer au fond de chaque assiette une belle cuillère de sauce bibiche. Poser dessus une tranche de hure puis un tas de poireau. Parsemer d'œuf dur haché.