



# Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...

## FROMAGE DE TÊTE



### Ingrédients:

- 1 tête de porc
- 2 pieds de veau
- 2 gros oignons
- 8 clous de girofle
- du Gros sel
- du Poivre en grains
- 2 litres de vin blanc sec
- 1 feuille de laurier
- 4 à 5 gousses d'ail
- du thym en branche
- 4 sachets de gelée au madère
- 1 verre à porto de vinaigre
- 3 litres d'eau

Laver la tête coupée en morceaux et les pieds de veau, au moins 3 fois, pour enlever tout le sang. Dans une cocotte de grande taille ou dans une mijoteuse électrique comme moi, verser sur les morceaux de viande le vin blanc, l'eau et le vinaigre. Ajouter les oignons entiers avec les clous de girofle plantés dedans, l'ail, la feuille de laurier, 3 petites poignées de gros sel et quelques grains de poivre et le thym. Laisser cuire à couvert environ 2 heures sur feu modéré. (5 heures sur position lente pour la mijoteuse)

A la fin de la cuisson, égoutter la viande mais conserver le jus de cuisson. Retirer la viande des os, après cuisson c'est très facile, c'est un travail de patience mais le résultat pour les amateurs est concluant.

Placer la viande récupérée dans une terrine. La couper en petits morceaux au couteau et à la fourchette.

Filter le jus de cuisson, le chauffer et y dissoudre la gelée au madère. Verser sur la viande partagée dans les terrines et remuer pour bien mélanger les petits morceaux de viandes.

J'ai réalisé avec une tête entière 2 terrines et 24 parts individuelles (moules silicones). Les placer au réfrigérateur après complet refroidissement.

Si vous n'aimez pas le croquant, ne pas mettre les oreilles.