

## Fromage de tête à l'ancienne



Entrée **Moyen**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 35 mn

**Cuisson** : 80 mn

*Une entrée qui se congèle et se déguste décongelée parfaitement. Chez nous, mon père remplissait des bols, c'était la ration du soir pour 6 personnes.*

### Ingrédients

- 1 tête de porc - ou 2 demi têtes
- 1 langue de porc
- 2 pieds de veau
- 300 g d'oignons - dont 1 piqué de 3 clous de girofle
- 500 g de carottes
- 1 poireau
- 250 g de navets
- 1 bouteille de vin blanc sec
- 1 verre de cognac
- cornichons
- 1 bouquet garni
- sel, poivre

### Préparation

- 1 Lavez bien la tête de porc. Mettez-la dans une grande marmite. Retirez la viande de la marmite et désossez la tête. Hachez toute la chair grossièrement au couteau, y compris oreilles en en récupérant le maximum. Tranchez la langue en petits morceaux.
- 2 Coupez les carottes et les cornichons en petits morceaux et ajoutez-les à la viande pour donner de la couleur à la tranche de terrine avec le vin blanc, la langue, les pieds de veau et les légumes épluchés mais entiers. Couvrez d'eau. Faites cuire à feu doux en écumant au début d'ébullition. Au bout d'une heure, retirez les légumes et réservez les carottes. Remettez à cuire jusqu'à ce que la chair se détache facilement des os (au bout de 3 heures environ).
- 3 Réservez la viande, sans les pieds de veau.
- 4 Réduisez le bouillon de cuisson jusqu'à ce qu'il ne reste environ qu'un litre. C'est important car c'est le bouillon qui assure la tenue de la terrine.
- 5 Remettez la viande à cuire environ 10 minutes (cela améliore sensiblement la conservation car la viande a été manipulée). Ajoutez alors un verre de Cognac et rectifiez l'assaisonnement s'il y a lieu.
- 6 Mettez dans un ou plusieurs récipients. Couvrez et laissez refroidir (une couche de gras se forme sur le dessus).

Proposé par

**Hébergeurs en Vendée**

- Retrouvez Martine et Bernard Dauphin sur leur [blog "Hébergeurs en Vendée"](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

