

Terrine de jarret de porc aux herbes



Pour 6 à 8 personnes :

1 beau jarret $\frac{1}{2}$ sel

1 belle tranche de palette $\frac{1}{2}$ sel

1 pied de porc

10 baies de poivre en grains

1 branche de thym

3 feuilles de laurier

2 oignons + 3 carottes + 2 blancs de poireaux + 2 gousses d'ail

Persil ou coriandre

- Rincer les morceaux de viande, à l'eau claire, sans les dessaler.
- Placer le jarret, la palette et le pied de porc, avec la garniture aromatique (*oignons, carottes, poireaux, queues de persil et laurier*) et couvrir d'eau froide.
- Porter à petits frémissements, pendant 2 heures (*temps à adapter selon la taille des morceaux de viande*).
- A la fin de la cuisson, la couenne doit se détacher et commencer à gélifier.
- Ôter la couenne, les os, le pied de porc et détailler la viande en morceaux.
- Mélanger la viande avec les herbes aromatiques ciselés (*ici, persil et coriandre*) et placer la viande en terrine. *Bon, perso, j'ai également gardé la garniture de carottes et de poireaux, pour apporter un peu de légumes et de couleur à ma terrine. Mais ce n'est pas mentionné dans la recette originale...*
- Verser le bouillon de cuisson (*on peut le faire réduire, encore 10 à 15 minutes, pour qu'il soit plus concentré*), délicatement, sur la viande, de façon à ce que les morceaux soient recouverts et placer au frais jusqu'au lendemain.
- Servir avec des frites, des PdT sautées ou une simple salade verte.

