



---

## *Tête pressée vinaigrette*

---



*Une terrine traditionnelle ,le souvenir d'enfance ,  
une recette familiale ,et comme on dit «tout est bon dans le cochon »*

### *Ingrédients :*

*1/2 tête de porc*

*1 ou 2 pieds de porc ,*

*500 ml de vinaigre ( pour la cuisson)*

*Poivre, sel*

*2 l d'eau ( à voir suivant la hauteur de la viande)*

*1 kg de bouilli maigre ( avec ou sans os)*

*500 gr d'oignons*

*Thym, laurier,*

*1 botte de persil,*

*Court bouillon : 2 carottes et 2 céleris*

*50 ml de vinaigre ( pour l'assaisonnement )*

### *Préparation :*

*Faire cuire la tête ,le pied de porc , le vinaigre ,sel ,poivre et eau pour couvrir.*

*Ecumer régulièrement.*

*Couper vos légumes en gros tronçon.*

*Ajouter le bouilli, le court bouillon (carotte , céleri , thym ,laurier).*

*Laisser cuire +/- 2 heures , les os doivent se détacher tout seuls.*

*Retirer la viande et réserver dans un plat.*

*Couper les oignons en 2 ou en 4, réserver.*

*Passer la viande au hachoir avec les oignons et le persil dans une grille moyenne.*

*Assaisonner selon goût ( poivre , sel).*

*Ajouter le vinaigre et 500 ml de bouillon filtré.*

*Faire recuire le tout.*

*Verser dans des moules.*

*Laisser reposer pour une prise totale du produit , mettre au frais .*

*Dégustation finale , démouler et couper en tranche fine ou épaisse suivant vos envies.*

*Conseil – Infos :*

*La tête pressée peut-être congelée , de préférence en petit format ou tranche individuelle.*

*A savoir toutefois qu'après la congélation , elle perd un peu en gout.*

*La conservation se fait au frigo , emballée sous un film alimentaire .*

*La tête pressée aime être accompagnée d'une pointe de moutarde .*