

Entrées froides à la viande

Oreilles de cochon farcies et condiment façon gribiche



15h30	1h	2h30	12h	515
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

 Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour les oreilles farcies

400 g **Oreille(s) de cochon**
 1 **Oignon(s)**
 0.5 botte(s) **Persil plat**
 2 pincée(s) **Gros sel**
 4 grain(s) **Poivre**

Ingrédients pour la farce

250 g **Gorge de porc**
 5 cl **Crème liquide (fleurette)**
 1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Ingrédients pour le condiment façon gribiche

2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
 6 **Cornichon**

Étape 1

Préparation des oreilles

- 1 Éplucher l'oignon blanc, le couper en deux.
- 2 Récupérer le persil, séparer les queues des feuilles. Utiliser les queues pour la cuisson des oreilles, garder les feuilles pour le condiment.
- 3 Rincer les oreilles à l'eau froide jusqu'à ce que l'eau soit claire.
- 4 Les placer dans une casserole avec le gros sel, les grains de poivre, les deux moitiés d'oignon, les queues de persil. Couvrir d'eau froide.
- 5 Porter à ébullition et cuire à petite ébullition pendant 1h30.

Étape 2

Préparation de la farce

- 1 Tailler la gorge de porc en petits morceaux, la mettre dans la cuve du mixeur.
- 2 Ajouter la crème liquide et l'œuf.
- 3 Mixer pour réaliser la farce, bien assaisonner de sel et

de poivre. Débarrasser dans un saladier et réserver au réfrigérateur.

2 c. à soupe **Moutarde ancienne**

Ingrédients pour l'accompagnement

200 g **Mesclun**
8 c. à soupe **Huile d'olive**
3 c. à soupe **Vinaigre de Xérès**
1 Sel
1 Poivre

Étape 3

Farcir les oreilles

- 1** A la fin de la cuisson des oreilles, les sortir du bouillon à l'aide de l'écumoire pour les égoutter.
- 2** Étaler un film alimentaire sur la planche, déposer les oreilles encore chaudes.
- 3** Prendre la farce, la déposer sur les oreilles.
- 4** Rouler le tout à l'aide dans le film alimentaire pour enfermer la farce. Former un ballotin et faites un nœud de chaque côté.
- 5** Répéter l'opération pour doubler l'épaisseur du film.

Étape 4

Cuisson des oreilles farçies

- 1** Remplir une casserole d'eau, la mettre sur le feu et la porter à ébullition.
- 2** Lorsque l'eau bout, baisser le feu. Pocher le ballotin d'oreilles dans l'eau frémissante pendant 45 minutes.
- 3** A la fin de la cuisson, débarrasser le ballotin à l'aide de l'écumoire sur une assiette. Le laisser refroidir pendant toute une nuit au réfrigérateur.

Étape 5

Préparation du condiment façon gribiche

- 1** Remplir une casserole d'eau froide, plonger les œufs. Mettre à chauffer et compter 9 minutes de cuisson à partir du début de l'ébullition.
- 2** A la fin de la cuisson, sortir les œufs de la casserole à l'aide d'une écumoire. Les plonger dans un saladier d'eau froide.
- 3** Une fois refroidis, les écaler et les écraser à la fourchette. Réserver.
- 4** Prendre les feuilles de persil réservées, les hacher. Les ajouter aux œufs écrasés.
- 5** Hacher les cornichons, les ajouter aussi aux œufs écrasés.
- 6** Assaisonner avec la moutarde à l'ancienne, le sel et le poivre, bien mélanger l'ensemble.

Étape 6

Préparation de la garniture

- 1** Laver la salade deux fois dans un saladier d'eau claire en changeant l'eau à chaque fois, l'égoutter en la passant à l'essoreuse. La débarrasser dans un saladier.
- 2** Réaliser la vinaigrette dans un saladier. Verser le vinaigre, ajouter le sel et le poivre, ajouter l'huile d'olive. Émulsionner au fouet.

Étape 7

Dressage

- 1 Sortir le ballotin d'oreilles de cochon, le trancher finement avec le film pour faciliter la tenue.
- 2 Dresser trois tranches par assiette. Les superposer légèrement et vérifier qu'il ne reste pas de film alimentaire.
- 3 Assaisonner le mesclun de vinaigrette, de sel et de poivre. Dresser sur l'assiette.
- 4 A l'aide de deux cuillères à café, former trois petites quenelles de condiment. Les déposer sur les tranches d'oreilles farcies.
- 5 Terminer en mettant un tour de moulin à poivre.