



A base de viande

Presskopf (fromage de tête alsacien)



16h 45 min 3h15 12h 272

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **16** personnes

Ingrédients pour le presskopf

0.5 **Tête(s) de porc**
1 **Pied(s) de porc**
2 **Langue de porc**
400 g **Oreille(s) de cochon**
75 cl **Vin blanc**
1 **Bouquet garni**
2 **Carotte(s)**
2 **Oignon(s)**
4 unité(s) entière(s) **Clou(s) de girofle**
2 **Gousse(s) d'ail**
1 c. à soupe **Gros sel**
6 grain(s) **Poivre**

Étape 1

Cuisson de la viande

- 1 Mettre la tête de porc, le pied de porc, les oreilles et les langues dans une grande cocotte.
- 2 Peler les carottes avec un économe et les couper en tronçons. Peler les oignons et les piquer avec les clous de girofle. Peler les gousses d'ail, les couper en deux et les dégermer. Mettre tous les légumes dans la cocotte.
- 3 Enfermer les grains de poivre dans une mousseline pour les récupérer plus facilement après la cuisson.
- 4 Ajouter le bouquet garni, le gros sel, les grains de poivre et verser le vin blanc. Recouvrir d'eau froide à hauteur.
- 5 Porter à ébullition puis faire cuire sur feu moyen pendant 1H30, en écumant de temps en temps avec une écumoire.
- 6 Au bout de ce temps, égoutter la tête et le pied de porc et les mettre dans un plat.
- 7 Enlever toute la chair, les parties gélatineuses et la couenne, puis les couper en petits dés.
- 8 Egoutter les oreilles et les langues. Couper également en petits dés.
- 9 Remettre la viande dans la cocotte et poursuivre la cuisson pendant 1H30.

Étape 2

Montage du presskopf

- 1 Au bout de ce temps, ôter le bouquet garni, les oignons, les carottes, l'ail et le poivre de la cocotte.
- 2 Egoutter la viande à l'aide d'une écumoire et la disposer dans une grande terrine (ou plusieurs terrines plus petites).
- 3 Filtrer le bouillon à travers un chinois puis le remettre dans la cocotte. Porter à ébullition, le faire réduire sur feu moyen pendant 15 minutes.
- 4 Verser le bouillon dans les terrines, jusqu'à hauteur de la viande.
- 5 Laisser refroidir à température ambiante puis couvrir de film alimentaire.
- 6 Mettre au frais pendant 12H.

Étape 3

Dressage

- 1 Découper le presskopf en tranches épaisses directement dans la terrine. Servir.