

TÊTE FROMAGÉE CROUSTILLANTE

NIVEAU DE
DIFFICULTÉ



SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT

Recette de Charles-Emmanuel Pariseau, Taverne Américaine
O Chevreuil

VALEURS NUTRITIVES PAR PORTION

393
CALORIES

30 g
PROTÉINES

30 g
GLUCIDES

16 g
MATIÈRES GRASSES

30 min
PRÉPARATION

4 à 6 h
CUISSON

6
PORTIONS

COUPES



Pieds



Tête

INGRÉDIENTS

CROUSTILLANTS DE PORC

1/2	Tête de cochon rincée	1/2
1	Pied de porc	1
2 tasses	Mirepoix	500 ml
2 tasses	Jus de pomme	500 ml
1 c. à thé	Gros sel	5 ml
1 c. à thé	Poivre	5 ml
1/4 c. à thé	Clou de girofle	1 ml
1/2 botte	Persil plat, haché	1/2 botte
1/8 tasse	Échalote, ciselée	25 ml
2	Gousses d'ail, hachées	2
1 c. à soupe	Bourbon	15 ml
Au goût	Poivre et sel	Au goût
Pour paner	Appareil à l'anglaise	Pour paner
Pour accompagner	Sauce béarnaise	Pour accompagner

PRÉPARATION

1. Dans une grande gamelle, incorporer les huit premiers ingrédients et mouiller à hauteur
2. Porter à ébullition, réduire la chaleur pour cuire à frémissement de 4 à 6 heures
3. Retirer la viande, refroidir
4. Passer le jus de cuisson et réduire du 7/8
5. Retirer la chair des os, la hacher grossièrement et la mélanger avec l'ail, le persil, l'échalote, le bourbon et le jus de cuisson
6. Plaquer et bien refroidir
7. Détailler en galettes de 60 gr. et paner à l'anglaise
8. Frir au service
9. Accompagner de la sauce béarnaise maison ou du commerce.