



JARRET PERSILLE

(Pour 12 personnes - Préparation : 30 minutes - Cuisson : 3 heures + repos 1 nuit)

INGREDIENTS :

- 1,5 kg de jarret de porc demi-sel
- 1 tête d'ail - 1 oignon - 3 échalotes - 3 carottes moyennes
- 5 cl de vin blanc sec - 5 cl de vinaigre de vin blanc
- 1 bouquet de persil plat - 2 feuilles de laurier - 6 baies de poivre noir
- Fleur de sel et poivre du moulin

LA RECETTE :

- 1 - Déposez le jarret entier dans un gros faitout, couvrir d'eau chaude et portez à ébullition, puis rincez-le à l'eau claire.
- 2 - Dans le même récipient nettoyé, remettez le jarret, ajoutez l'oignon épluché, la tête d'ail coupée en 2, le poivre, le thym, le laurier et les carottes. Couvrez d'eau et portez à ébullition. Laissez cuire à feu doux pendant 2h30 environ, jusqu'à ce que la viande se détache de l'os.
- 3 - Pendant ce temps, pelez et émincez les échalotes, effeuillez le persil et ciselez-le.
- 4 - Quand la viande est cuite, ôtez la du bouillon de cuisson qu'il faut conserver. Retirez la peau et l'os, puis découpez la chair en petits morceaux. Dans un saladier, mélangez la viande avec le persil, les échalotes et assaisonnez avec la fleur de sel et le poivre du moulin.
- 5 - Prélevez 40cl de jus de cuisson, faites-le bouillir pour le réduire de moitié dans une petite casserole à feu fort, pendant environ 8-10min.
- 6 - Hors du feu, ajoutez le vin blanc et le vinaigre, réservez.
- 7 - Chemisez une terrine de film alimentaire en la laissant dépasser et remplissez-la avec la viande en incorporant les carottes cuites au centre de la viande. Couvrez avec le bouillon réduit au vin. Refermez le film et entreposez au froid positif 12 heures minimum.
- 8 - Démoulez au moment de servir et bonne dégustation.

Bonne dégustation !

