

REPAS DE ST-MARTIN

L'assiette de gelée

pour 12 -18 assiettes

2 pieds de porc	Bien faire dégorger les viandes à l'eau courante.
à volonté 1 morceau d'oreille	Les mettre dans une grande marmite (10 à 12 litres)
1 morceau de museau	Recouvrir d'eau et porter à ébullition. Laisser bouillir
1 -2 jambonneaux	2 minutes. Jeter l'eau, bien rincer la viande à l'eau froide
quelques couennes	
soit environ 2 kg de viande	
2 oignons piqués (laurier girofle)	Laver la marmite, y remettre la viande et les légumes.
1 poireau, 3 carottes entières	Recouvrir d'eau froide (environ 5 litres).
1 morceau de céleri	Porter à ébullition.
1 dl de vinaigre	Ajouter le vinaigre et la moitié du vin.
1/2 l de vin blanc sec	Saler, poivrer.
2 cs sel, poivre en grains	Faire cuire doucement 3 1/2 à 4 heures sans couvrir,
	Laisser un peu refroidir.

Retirer la viande, récupérer les carottes et passer le bouillon dans une terrine. Le laisser refroidir pendant 24 heures. Dégraisser, clarifier.

Désosser la viande tiède et la défaire avec les mains. Couper les morceaux trop gros, ne pas hacher.

Vérifier l'assaisonnement, mouler la viande dans un saladier en rapport avec de la grandeur des assiettes à garnir. Mettre sous presse au froid.

Le lendemain, démouler et découper en tranches de 1 à 2 cm d'épaisseur.

Verser un peu de gelée éclaircie dans les assiettes, déposer deux tranches de viande sur chacune.

Décorer à volonté de rondelles de cornichons et de carottes.

Laisser prendre avant de recouvrir complètement la viande de gelée.

Travailler très proprement et conserver les assiettes au frigo.

Clarification de la gelée

	Dégraisser soigneusement la gelée bien prise. Veiller à ce qu'il ne reste aucune trace blanche.
1 œuf	
vin blanc	

Goûter, remettre dans la casserole. Faire fondre la gelée à feu doux.

Ajouter le reste du vin blanc et le sel si nécessaire.

Casser l'œuf avec sa coquille directement dans le bouillon chaud en remuant doucement.

Porter à ébullition et laisser cuire 2- 3 minutes en remuant très peu. Dès que le liquide est clair le filtrer à travers un linge bien propre. Laisser refroidir.