

Pâté de tête

Ce qu'il faut

Une tête de porc

Du persil

Un oignon (ou 2 ou 3 échalotes)

Du sel nitrité (ou du gros sel gris)

Du poivre

De la gélatine alimentaire

Une terrine

Faire dérougir (c'est-à-dire enlever le sang) la tête de porc dans de l'eau froide toute une nuit. Si besoin, changer l'eau.

Remarque : *on peut mettre la langue dedans et dans ce cas cela s'appellera du fromage de tête.*

Gratter le reste des poils. La couper en deux.

La mettre à cuire 2 1/2 heures dans de l'eau.

La mettre bien à plat et la désosser toute chaude pour que les os s'enlèvent bien. Enlever les yeux. On enlève les os mais pas la viande; La tête garde donc sa forme d'origine.

Laisser toute la nuit ou même une journée ou deux pour la faire refroidir en la laissant bien à plat.

La couper en petits dés (gros comme le bout d'un doigt. Enlever du gras si besoin (s'il y en a trop).

Mettre dans une bassine. Hacher un oignon (ou 2 ou 3 échalotes) très finement à la main, un peu de persil (haché à la main), 1/2 cuillère à soupe de sel nitrité (pour qu'elle soit rose) et une petite cuillère à café de poivre (ou 1/2 cuillère à soupe de gros sel gris et 1 petite cuillère à café de poivre)

Ajouter 2 verres de gélatine alimentaire.

Mélanger le tout à la main. Mettre dans une terrine.

Mettre au four à 200° (7, 8) pendant 3/4 heure.

Le jour où on fait le pâté de tête, on peut cuire les pieds de porc dans le même bouillon. On les met deux par deux et on les enroule dans un cordon de pied. On peut aussi cuire les oreilles. Dans ce cas on enlève bien après cuisson, le cartilage de l'intérieur de l'oreille (cire et tympan).

On peut les manger à la crème avec des petits oignons.