

Jambon persillé



Ingrédients pour une terrine de taille moyenne :

- 1 rouelle de porc
- 75cl de vin blanc(Bourgogne Aligoté)
- 50cl d'eau
- 2 carottes
- 1 oignon
- 1 botte de persil
- 5 feuilles de laurier
- 4 gousses d'ail
- 1 échalote
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin
- 1 pied de veau ou de porc
- 10 clous de girofle
- sel et poivre du moulin

Préparation :

Déposer dans un faitout la rouelle de porc, le pied de veau, les queues du persil, et le laurier. Peler l'oignon, puis piquer les clous de girofle. Peler l'ail et les carottes.

Ajouter l'oignon, l'ail et les carottes dans le faitout.

Verser l'eau et le vin blanc, saler et poivrer. Cuire à couvert à feu doux pendant environ 3 heures. La viande est cuite quand elle se détache de l'os.

Retirer la viande du faitout, puis filtrer le bouillon.

Effilochez la viande à la fourchette ou avec les doigts tout en gardant quelques gros morceaux de viande. Retirer le maximum de gras durant cette opération.

Hachez les peluches de persil, l'échalote et 2 gousses d'ail. Ajouter le vinaigre de vin et mélanger.

Dans une terrine, déposer une couche de viande puis une couche de persil. Et ainsi de suite jusqu'à épuisement des ingrédients. Versez le bouillon jusqu'en haut de la terrine. Puis placer au frais pour une nuit. Servir le jambon persillé en tranches épaisses.