

LA GELÉE DE MÉNAGE

PAR YANNICK VALLAT



Ingrédients

Une tête de cochon, un jambonneau, un pied de cochon
Oignons, carottes, poireaux
Sel, poivre
Œufs durs, cornichons, carottes cuites
2 blancs d'œuf
Vin blanc

Préparation

Faire frémir de l'eau et y plonger les morceaux pour les blanchir afin d'ôter les impuretés.

Jeter l'eau de cuisson et mettre les morceaux blanchis dans une casserole avec légumes et oignons, sel, poivre afin de réaliser un bouillon.

Laisser mijoter entre 6h et 8h (idéalement, toute une nuit).

Réserver le jus filtré au frigo. La viande se défait alors facilement. On découpe les morceaux dans une terrine, puis on constitue un pain de viande dans un linge. Mettre sous presse au frais pendant 24h puis découper en tranches.

Montage de l'assiette

Dans chaque assiette, on dépose une tranche de viande, des rondelles d'œufs dur, du cornichon, des rondelles ou tranches de carottes cuites.

Sortir le jus du frigo, le réchauffer. Casser 2 blancs d'œufs dedans pour attirer les impuretés. Filtrer, remettre dans la casserole, mettre un peu de vin blanc.

Refroidir en posant la casserole dans un saladier plein de glace, afin que le jus ne recuisse pas la viande dans l'assiette.

L'astuce de Yannick Vallat : verser la gelée en 2 fois pour obtenir un résultat parfaitement lisse.

Verser une première couche de jus dans le fond des assiettes, les mettre au frais env. une demi-heure. Une fois la gelée prise, mettre la 2^{ème} couche et laisser prendre au moins 2h.

Remarque

L'assiette de gelée peut être préparée la veille.