

63 - Puy-de-Dôme

Museau de porc du Puy-de-Dôme farci à l'ail rose de Billom



Chef cuisinier
DUBOURGNOUX
Jean-Christophe
EHPAD Mille sourires
CUNLHAT



	Préparation	30 min
	Cuisson	180 min
	Personnes	5
<small>+ 4 jours de saison prévisible, 1 jour de « refroidissement » au frigo</small>		

INGRÉDIENTS

- 1 nez de porc
- 1 langue entière de porc
- 1 bouquet garni
- 400 g de gros sel
- Poivre
- Piment en poudre
- 3 gousses d'ail rose de Billom
- 1 échalote
- 30 g de persil

- Mettre dans un plat, le nez, la langue et le gros sel et laisser saler le tout pendant 4 jours. Au bout de 4 jours, laver le nez et la langue à l'eau froide, les mettre dans une casserole remplie d'eau froide avec le bouquet garni et faire cuire le tout 3 heures à eau frémissante.
- A la fin de la cuisson, désosser le nez et enlever les parties cartilagineuses de la langue entière. Procéder à la séparation de la langue en deux parties : la langue à proprement dit d'un côté et la racine de la langue de l'autre. Réservrer la langue à proprement dit.
- Utiliser l'autre partie pour farcir l'intérieur du nez. Pour cela, mélanger à celle-ci avec une fourchette l'ail haché, l'échalote hachée et le persil haché ainsi que du piment et du poivre. Tourner le nez à l'envers afin de farcir celui-ci avec le mélange précédent et poser l'autre partie de la langue dessus.
- Retourner le nez et le mettre dans un moule.
- Recouvrir le tout du bouillon de cuisson.
- Laisser refroidir une journée au frigo.
- Déguster la charcuterie accompagnée de salade verte

