

Les Recettes du Chef au Château du Clos de Vougeot

par Olivier Walch
pour 8 couverts

LE JAMBON PERSILLE DE BOURGOGNE



INGREDIENTS :

1 kg d'épaule de porc salée
et 500 gr de noix de jambon
salée à faire dessaler la veille
400 gr de couenne

1 litre de Bourgogne Aligoté
2 litres bouillon de volaille ou
bouillon de bœuf

2 pieds de porc
1 pied de veau
5 gousses d'ail
1 poireau
3 carottes
3 oignons
1 tige de céleri
5 tiges d'estragon
Tiges de persil
3 tiges de cerfeuil
6 baies de genièvre
4 clous de girofle
1 bouquet garni

A rajouter au hachis
300 gr de persil haché
10 gousses d'ail hachées
5 cl de vinaigre de Xérès
5 cl de vin de Bourgogne rouge
ou blanc

REALISATION :

Mettre à chauffer l'épaule et la noix de jambon avec aromates dans le vin, ajouter le bouillon, la couenne, les carottes, les oignons, le poireau, les fines herbes et les pieds de porc et de veau pendant 2 à 2H30.

Ne pas saler le bouillon, adjoindre la moitié du vinaigre.
Après la cuisson, retirer la viande, la couenne et les pieds de porc et de veau, puis le jus de cuisson.

Hacher les pieds désossés et la couenne et mélanger avec le persil et l'ail hachés. Assaisonner et verser le reste du vinaigre.

Passer la cuisson au chinois étamine et maintenir à température (40° à 50° C).

Dresser en alternance la viande, la couenne et le persil dans un saladier.

Terminer avec une couche de persil d'un demi-centimètre.

Verser le bouillon après avoir rectifié l'assaisonnement (n'hésitez pas à rajouter du vinaigre si nécessaire)

Retourner une assiette sur la préparation puis presser à l'aide d'un poids de 2 à 3 kg et conserver au frais durant 24 heures.



ACCORDS PARFAITS :
Vins Blancs : Bourgogne
Hautes Côtes de Beaune
Mâcon Village
Pernand Vergelesses
A oser : St Romain Rouge

