

Ajaccio

Cochon de lait, poivre timut, piment d'Anglet, girolles



PRÉPARATION
2 h 30

CUISSON
4 h

REPOS
aucun

INGRÉDIENTS

POUR 10 PERSONNES

Un cochon de lait entier

3 x 1 l de bouillon de volaille

4 gousses d'ail

150 g d'oignons blancs + 200 g ciselés

1,5 l de fond blanc de volaille

100 g de miel

10 cl de vin blanc

Poivre timut

200 g de lard gras haché

1 branche de thym

2 cl d'armagnac

2,5 dl de sang de cochon

10 pommes de terre ratte

200 g de graisse de canard

10 oignons fanes nouveaux

10 piments d'Anglet

200 g de girolles

Cochon : détailler le carré et la selle en deux, prélever le quasi dans le gigot, désosser le reste, le partager en trois. Réserver.

Braiser les épaules à feu doux avec une garniture aromatique. Ajouter le bouillon, cuire 4 h.

Badigeonner de jus les autres morceaux, rôtir sur toutes les faces.

Jus : concasser les parures, rissoler avec l'ail et les oignons blancs émincés. Verser le fond blanc en trois fois, réduire, puis filtrer. Réserver.

Boudin : cuire la tête et les pieds du cochon dans le bouillon de volaille.

Faire fondre le lard. Ajouter les oignons ciselés, le thym et compoter 1 h.

À froid, ajouter l'armagnac, le sang, la viande de la tête. Mélanger et assaisonner.

Remplir un boyau. Former des boudins. Pocher 60 mn dans le bouillon de volaille.

Garniture : cuire les pommes de terre dans la graisse 45 mn.

Confire les oignons nouveaux 50 mn au four à 120 °C.

Poêler les piments d'Anglet dans la graisse très chaude.

Faire sauter les girolles.

Laquage : caraméliser le miel, déglacer au vin blanc, ajouter du poivre timut et ½ l de jus de cochon. Passer. Laquer les épaules au moment de servir.

Dressage : procéder comme sur la photo.



L'ACCORD PARFAIT DE FRANCK HASSID

Domaine Comte Peraldi, Ajaccio, cuvée du Cardinal, 2011, rouge

Ce vin du sud-ouest corse est à carafier quelques heures avant pour exprimer au mieux son nez épicé qui sublimerait le poivre timut et le piment d'Anglet.