
PÂTÉ DE TÊTE

INGRÉDIENTS

1 / 2 tête de porc	2 échalotes
2 carottes	2 petits oignons
1 blanc de poireau	1 petit bouquet de persil
2 oignons	1 càc de poivre en grains
1 bouquet garni	Sel, poivre
1 gousse d'ail	

PRÉPARATION

- Épluchez et lavez les carottes, le poireau, et les oignons. Dans un faitout portez 3l d'eau salée à ébullition. Plongez-y la tête de porc avec les légumes, le bouquet garni et le poivre. Faites cuire pendant 2 :30 à petits frémissements.
- Sortez la tête de porc et laissez-la égoutter. Passez le jus de cuisson au chinois et réservez-le.
- Posez la tête sur une planche à découper et désossez-la. Hachez grossièrement la chair à l'aide d'un grand couteau et versez-la dans un saladier.
- Épluchez l'ail, les échalotes et les petits oignons. Hachez-les finement ainsi que le persil.
- Mélangez ce hachis avec la viande, salez, poivrez et arrosez de 4 louches du jus de cuisson.
- Laissez au réfrigérateur pendant 12 :00
- Pour servir, démoulez le fromage de tête en trempant le saladier dans de l'eau chaude.

Cette préparation est également connue sous le nom de « fromage de tête » ou de « fromage de cochon »