Aspic de jambonneau de porc au yoghourt à la ciboulette

Viande Suisse
Mon choix.

Durée totale: 6 h 20 min

Temps actif: 50 min

Moyenne

Ingrédients

Pour 4 personnes

1.2 kg	jambonneaux de porc suisse (salés, non cuits, de préférence avec la couenne)
1	oignon
1	feuille de laurier
2	clous de girofle
	sel
	poivre du moulin
2 cs	vinaigre de vin blanc
1	carotte
1	céleri-branche
1 cs	huile d'olive
150 g	yoghourt nature
1 bouquet	ciboulette

Valeurs nutritives

1 portion (sans le röstis ni le radicchio) contient env.:

471	kcal
66 g	de protéines
4 g	de glucides
21 g	de lipides

Sans gluten

Contient du lactose

Conseil

Il est judicieux de commander les jambonneaux dans ta boucherie.

Préparation

1. Mettre les jambonneaux de porc dans une cocotte et couvrir à peine d'eau. Peler l'oignon, y piquer la feuille de laurier à l'aide des clous de girofle et mettre le tout dans la cocotte. Porter lentement à ébullition en écumant régulièrement. Faire cuire les jambonneaux de porc entre 2-2,5 heures, les sortir du bouillon et laisser refroidir quelques instants. Détacher ensuite la viande de l'os, en retirant gras et peau. Couper la viande en petits morceaux et réserver.

2. Dégraisser fortement le bouillon et assaisonner de sel, de poivre et de vinaigre.

3 Laver et parer les légumes, les couper en tout petits dés et les faire revenir à la poêle dans l'huile d'olive à feu doux pendant 3-4 minutes. Laisser refroidir les légumes, les mélanger à la viande, répartir la préparation dans de petits moules et verser du bouillon jusqu'à ras bord. Réserver au frais pendant 2-3 heures jusqu'à ce que le bouillon ait gélifié.

4 Saler et poivrer le yoghourt, couper finement la ciboulette et l'incorporer au yoghourt en mélangeant.

5 Plonger les petits moules jusqu'au bord dans de l'eau bien chaude, en extraire les aspics et servir avec le yoghourt.

Accompagner de röstis et de radicchio braisé.