

Aspic de jambonneau de porc au yoghourt à la ciboulette



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 rösti 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 Dégraissier fortement le bouillon et assaisonner de sel, de poivre et de vinaigre.

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.

- 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 yogourt, couper finement la ciboulette et l'incorporer au yogourt en mélangeant.
 - 5 Plonger les petits moules jusqu'au bord dans de l'eau bien chaude, en extraire les aspics et servir avec le yogourt.
- Accompagner de röstis et de radicchio braisé.

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.