

Estomac de porc farci

🍴 8 portions · ⌚ prep. 48h · 🕒 cuisson 4h30m

🥛 lait ● œufs

Recette traditionnelle d'Alsace — estomac de porc farci (source Alsace Terroir).

France / Alsace

INGRÉDIENTS

☐ estomac de porc	1	☐ filet de porc	500 g
☐ gros sel		☐ persil, <i>haché</i>	25 g
☐ vinaigre		☐ sarriette, <i>hachée</i>	25 g
☐ pommes de terre	1 1/2 kg	☐ oeufs	2
☐ oignon	400 g	☐ sel	
☐ échalotes	50 g	☐ poivre	
☐ beurre	100 g	☐ beurre	20 g
☐ collet de porc	800 g		

PRÉPARATION

— Préparation de l'estomac —

1. Faire dégorger l'*estomac de porc* pendant 48 h au *gros sel* et avec un peu de *vinaigre*. Après dégorgement, retourner l'estomac, bien le laver à grande eau et le racler (ou frotter) pour faire disparaître toute trace d'adhérences. Rincer et sécher, puis le retourner à nouveau.

— Préparation de la farce —

2. Éplucher les *pommes de terre* (non farineuses) et les couper en petits dés. Blanchir les dés de pommes de terre dans l'eau bouillante, égoutter.
3. Éplucher et hacher les *oignon* et les *échalotes*.
4. Dans une *poêle*, faire fondre *beurre* et faire suer les oignons et échalotes jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Ajouter les pommes de terre blanchies et laisser mijoter environ 15 min pour les parfumer sans les écraser.
5. Hacher le *collet de porc* (ou le passer à la grille fine) et couper le *filet de porc* en petits dés. Mixer/assembler la viande hachée.
6. Dans un grand bol, mélanger la viande, les *persil* et *sarriette*, les *oeufs* entiers, du *sel* et du *poivre*. Incorporer enfin les pommes de terre et les oignons cuits. Bien mélanger à la spatule jusqu'à obtenir une farce homogène.

7. Remplir l'estomac avec la farce sans trop tasser. Refermer l'ouverture en la cousant et piquer l'estomac à plusieurs endroits avec une aiguille fine pour laisser échapper la vapeur.

— Cuisson —

8. Porter à frémissement une *grande casserole* d'eau (environ 80°C). Plonger l'estomac farci et laisser pocher doucement pendant 2 1/2 h (environ 2h30).
9. Au terme de la cuisson, sortir délicatement l'estomac et le laisser tiédir sur une planche.
10. Dans une *cocotte*, faire fondre un peu de *beurre* et faire dorer l'estomac sur toutes ses faces pendant 30 min pour colorer.
11. Filtrer le jus de cuisson, le rectifier en sel/poivre et le servir légèrement lié en accompagnement.
12. Couper l'estomac en tranches et servir très chaud, nappé du jus et accompagné des légumes (oignons/pommes de terre) de la farce.

Il est conseillé d'ajouter quelques petits morceaux de porc grillés à la farce pour plus de texture si désiré.