

Estomac de porc farci façon Didier Roeckel

🍴 6 portions · ⌚ prep. 1h15m · 🕒 cuisson 1h30m

🍷 sulfites

Estomac de porc farci selon la recette de Didier Roeckel, chef alsacien renommé.

France / Alsace

INGRÉDIENTS

☐ carottes, <i>en mirepoix</i>	100 g	☐ chair à saucisse	400 g
☐ céleri, <i>en mirepoix</i>	100 g	☐ escalope de veau	100 g
☐ navet, <i>en mirepoix</i>	100 g	☐ escalope de dinde	100 g
☐ poireau, <i>émincé</i>	100 g	☐ glaçons	150 g
☐ pommes de terre, <i>en mirepoix</i>	200 g	☐ sel	
☐ estomac de porc	1	☐ poivre	
☐ vinaigre		☐ fond de veau	1 l
☐ sel		☐ eau	300 ml
☐ gros sel		☐ vin blanc	300 ml

PRÉPARATION

1. Blanchir les *carottes*, le *céleri*, le *navet*, le *poireau* et les *pommes de terre* dans de l'eau bouillante salée pendant 5 min. Égoutter et réserver.
2. Faire dégorger l'*estomac de porc* pendant 48 h dans une eau avec du *vinaigre* et du *sel*. Laver l'estomac à l'eau claire, puis le retourner. Frotter la partie intérieure de l'estomac avec du *gros sel* pour retirer les adhérences. Rincer et sécher, le retourner ensuite.
3. Hacher la *chair à saucisse*, l'*escalope de veau* et l'*escalope de dinde* avec des *glaçons*.
4. Mélanger la viande hachée avec les légumes blanchis. Ajouter du *sel* et du *poivre*.
5. Farcir l'estomac et coudre l'ouverture.
6. Pocher l'estomac farci dans un gros volume d'eau bouillante pendant 1 h.
7. Mettre l'estomac farci dans un plat avec le *fond de veau*, l'*eau*, le *vin blanc*. Le jus de cuisson doit arrivé à mi-hauteur de l'estomac farci. Enfourner à 180°C pendant 30 min.
8. Dresser dans un plat et verser la sauce dessus.