

Estomac de porc farci façon Elisabeth Reydel

🍴 6 portions · ⌚ prep. 10m · 🕒 cuisson 15m

🌾 gluten 🥛 lait 🥚 œufs 🌬 sulfites

Estomac de porc farci selon la recette d'Elisabeth Reydel.

France / Alsace

INGRÉDIENTS

☐ estomac de porc	1	☐ persil, frais et haché	
☐ vinaigre		☐ sarriette, hachée	
☐ sel		☐ oeufs	2
☐ gros sel		☐ huile	1 càc
☐ pommes de terre à chair ferme, en mirepoix	800 g	☐ ail, hachées finement	2 gousses
☐ carottes, en mirepoix	2	☐ oignon, haché finement	2
☐ lard fumé, coupé en petits lardons et sans couenne	300 g	☐ poireau, émincé	1
☐ ail, hachées finement	2 gousses	☐ carottes, coupées en rondelles	2
☐ oignon, hachés finement	2	☐ vin blanc	200 ml
☐ viande de porc, hachée	800 g	☐ beurre	75 g
☐ sel		☐ farine	2 càs
☐ poivre			

PRÉPARATION

— Préparation de l'estomac de porc —

1. 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.

— Préparation de la farce —

2. Blanchir les pommes de terre à chair ferme et les carottes.
3. Dans une poêle, faire rissoler le lard fumé avec ail et les oignon
4. Ajouter les pommes de terre et carottes en cubes blanchies et laisser mijoter quelques minutes.
5. Assaisonner la viande de porc avec du sel et du poivre. Ajouter le persil, la sarriette, les oeufs et les légumes rissolés. Mélanger le tout.
6. Remplir l'estomac avec cette farce, sans trop forcer.

7. Coudre ensuite l'ouverture pour refermer l'estomac, et piquer l'estomac de quelques petits trous pour laisser s'échapper la vapeur et éviter un déchirement.

— Cuisson de l'estomac farci —

8. Dans une *sauteuse*, faire revenir dans de l'*huile* l'*ail*, l'*oignon*. Ajouter le *poireau* ainsi que des *carottes*
9. Déglacer avec le *vin blanc*.
10. Placer l'estomac de porc farci sur cette garniture aromatique, recouvrir d'eau, et laisser frémir à environ 80°C pendant 2 h.
11. A la fin de la cuisson, sortir l'estomac de ce bouillon et le laisser tiédir.
12. Au moment de servir, faire fondre du *beurre* dans une poêle et faire dorer l'estomac sur toutes ses faces.
13. Filtrer le bouillon, garder les légumes comme garniture et épaissir le bouillon avec de la *farine*.
14. Servir l'estomac tranché avec la garniture de légumes et le bouillon lié.