



**La Région**  
Auvergne-Rhône-Alpes



# 1 MARCHÉ, 1 CHEF, 1 RECETTE

## FICHE RECETTE

Les Vans



©2024 M ton Marché / Graphisme : **WANTED!** - Ne pas jeter sur la voie publique



Cévennes  
d'Ardèche

# Pommes de terre, crème crue, tête de porc et œufs de truites fumés



Guido Niño  
Torres



## PRÉPARATION

- 1 Faire bouillir dans une marmite la tête de porc avec du sel et du poivre.
- 2 Écumer et jeter l'eau puis ajouter le sel, le poivre, les oignons, les poireaux, le laurier, le thym, 1 gousse d'ail et 1/3 du vin blanc.
- 3 Mouiller à hauteur et cuire à feu moyen jusqu'à ce que la tête soit bien cuite et fondante.
- 4 Filtrer et réserver la gelée de cuisson, et jeter la garniture aromatique.
- 5 Réserver la tête au frais puis dégraisser la gelée (fond de cuisson).
- 6 Couper les pommes de terre en dés (5x5mm) et les verser dans de l'eau salée froide puis porter à ébullition lente, une fois cuite réserver les pommes de terre en les choquant à l'eau glacée salée au préalable.
- 7 Dans un bac à double fond, allumer des branches de thym et le bois pour fumer, mettre les œufs de truite, cuire et répéter l'opération 5/6/7 fois.
- 8 Dans une poêle profonde, faire revenir 1/3 des échalotes avec une noix de beurre, sans coloration.
- 9 Ajouter les pommes de terre, le vin blanc, et mouiller à hauteur avec le jus de cuisson. Laisser cuire lentement jusqu'à ce que la pomme de terre soit fondante. Ajouter la crème crue, le reste des échalotes et lier avec une noix de beurre. Assaisonner.
- 10 Ajouter la ciboulette, un trait de vinaigre et les herbes ciselées puis ajuster l'assaisonnement au besoin.
- 11 Couper grossièrement la tête de porc et l'ajouter au mélange pommes de terre et herbes. Ne pas mélanger, le tout ne doit pas être homogène.
- 12 Servir puis mettre les œufs de truites fumés par-dessus.

ENTRÉE

1H30

10 minutes

6 personnes

## INGRÉDIENTS

- ✓ 500g de pommes de terre
- ✓ 100g d'œufs de truite fumée
- ✓ 300g de tête de porc (désossée)
- ✓ 50g de carottes
- ✓ 50g d'oignons
- ✓ 3 gousses d'ail
- ✓ 50g d'échalotes ciselées
- ✓ 50g de poireaux
- ✓ 200g de beurre
- ✓ 200g de crème crue
- ✓ 500g de vin blanc
- ✓ 30g de ciboulette ciselée
- ✓ Cerfeuil, estragon ciselé, laurier, thym, sel et poivre
- ✓ Vinaigre de vin blanc