LE MUSEAU

Apprenez à réaliser votre museau de porc maison, de la mise en saumure au roulage. Suivez mes explications étape par étape et ma vidéo Youtube.

Voir la recette sur YouTube



Quantité
10 personnes

Préparation
1 heure
Saumurage : 3 à 5 jours

Cuisson
3 heures environ

INGRÉDIENTS

- 1 demie tête de porc (avec oreille)
- 1 langue de porc
- 5 litres de saumure à 10 %
- 8 litres de bouillon charcutier
- 2g /kg de poivre noir mignonnette
- 0,3g /kg de muscade
- 0,3 g /kg de 4 épices
- 500 g de barde
- 100 g de bouillon (pour 1,5kg de tête cuite)

MATÉRIEL

- 1 bac (pour le saumurage)
- 1 faitout (20 litres, suivant la grosseur de la tête) avec couvercle
- 1 louche
- 1 écumoire
- 1 couteau à désosser
- 1 couteau à trancher
- ficelle
- 1 torchon (ayant bouilli, sans lessive)
- filet de cuisson alimentaire
- 1 terrine (aide au moulage, facultatif mais pratique !!)

À VOS PLANCHES, À VOS COUTEAUX !

Étape 1

- Vérifier que la tête, la ou les oreilles et la langue soient débarrassées de toutes impuretés.
- Mettre dans de l'eau très froide pendant 30 minutes à 1 heure afin de faire dégorger, gratter les poils et autres résidus si besoin.
- Égoutter et mettre en saumure à 10 % pour 3 à 5 jours dans un bac ouvert.

Étape 2

- Préparer votre bouillon charcutier, égoutter la tête de la saumure, ainsi que le reste des morceaux et les mettre en cuisson départ quasiment froid (ou légèrement tiède)
- Monter à ébullition en surveillant si le besoin d'écumer s'avère nécessaire.
- Régler votre cuisson à petit feu et compter environ 3 h à 5 heures suivant la grosseur de la tête.
- Vérifier la salinité de votre bouillon et rectifier au besoin. Couvrir votre faitout et assurer l'immersion de vos morceaux avec une grille sur le dessus si besoin également.

Étape 3

- Vérifier la cuisson de vos morceaux avant d'égoutter ces derniers. Enlever la peau de la langue, les os et cartilages. Pour le cartilage des oreilles, certains le laisse donc c'est à votre guise.
- Désosser la tête en triant les morceaux en fonction de leur taillage prévu : maigre, entrelardé : gros morceaux / couenne et gras : petits morceaux. Écarter les matières sanguinolentes, les cartilages, les veines et les mauvais gras .
- Après avoir taillé les différents morceaux, procéder à la pesée de votre masse afin de pouvoir calculer votre apport d'assaisonnement. Mélanger les viandes et les épices délicatement avec du bouillon, en vérifiant que celui-ci ne soit pas trop salé.

Étape 4

- Humidifier le torchon à l'eau chaude et disposer le dans une terrine correspondant au volume de votre viande. Tapisser de barde afin que celle-ci corresponde au besoin de votre pièce finie, mais éviter les petits bouts
- Remplir de votre masse de viande assaisonnée, tasser et refermer votre barde dessus. Sortir votre torchon rempli et rouler serré votre masse en évitant que trop de matière ne s'échappe dans les extrémités. Nouer à la ficelle.
- Remettre le bouillon en chauffe avec votre museau roulé dedans, monter à frémissement et laisser sur un petit feu durant 20 à 30 minutes à une température de 70/75 °C. Au terme de cette recuisson, mettre dans un récipient (terrine) assez grand pour y mettre le museau immergé dans le bouillon qui aura été préalablement écumé et bouilli.
- Laisser refroidir à température ambiante 1 heure (voir plus si besoin) et mettre au réfrigérateur pour 2 à 3 jours minimum.



L'ASTUCE DE STÉPHANE

Vous pouvez laisser la langue entière dans le centre de votre cylindre au moment du moulage afin d'avoir un beau visuel final à la coupe, auquel cas il faudra peut-être prévoir 2 langues !

Retrouvez cette recette sur farces-and-furious.fr/project/le-museau/