

Hure de sanglier

À Prades, M. Hostalrich est un de ces irréductibles tenants du bien manger. Sans se faire prier, il nous a confié une recette qui eut enchanté le volumineux Obélix. En effet, c'est de la préparation de hure de sanglier, énorme pâté qui se mange froid.

Tout d'abord, et ce n'est pas toujours facile, il suffit de se procurer une hure... de cinq kilos. Se procurer également quatre à cinq kilos de farce fine de porc ; un kilo de chair de volaille ; 750 grammes de jambon cuit ; quatre langues de porc, échaudées et pelées ; 500 grammes de lard gras ; 400 grammes de truffes pelées et 150 grammes de pistaches mondées.

Préparation : la tête flambée et raclée avec soin, la désosser complètement en ayant soin de ne pas déchirer la peau, car cette peau doit former l'enveloppe. Couper les oreilles (qui doivent cuire à part). Enlever la langue, retirer les morceaux charnus. Parer les morceaux de chair maigre et les détailler en gros dés bien réguliers. Mettre ces dés, la langue et la peau de la tête à macérer pendant dix heures avec carottes et oignons émincés, thym, laurier, sel et poivre.

Préparer un très gros salpicon avec la langue de sanglier, les langues de porc préalablement cuites, le jambon, la volaille et le lard. Ajouter les truffes coupées en gros dés, les pistaches et les morceaux de chair maigre retirés de la hure. Faire macérer deux heures avec cognac, sel, poivre, épices.

Ajouter à ce salpicon la farce fine de porc et quatre œufs entiers. Bien mélanger le tout.

Étaler sur un torchon mouillé d'eau froide et presser la peau de la hure. Mettre au milieu de cette peau la farce préparée. Replier la peau sur cette farce.

L'envelopper entièrement dans le torchon en lui redonnant sa forme primitive, c'est-à-dire en l'amincissant du côté du groin. Bien ficeler la hure. Mettre la hure à cuire dans un fond de gelée que l'on aura préparée selon la méthode habituelle, et dans lequel on aura mis les os et les parures de la tête de sanglier, ainsi que la carcasse et les pannes de volaille.

Cuire à très faible ébullition pendant quatre heures et demie. Une heure avant de retirer la hure, mettre à cuire, dans le fond, les oreilles.

Égoutter la hure et les oreilles. Laisser reposer pendant trente minutes, les déballer, laver le torchon. Rouler la hure dans ce torchon en serrant fortement à l'aide d'un large ruban, et en faisant attention à bien modeler la forme.

Laisser refroidir au moins pendant douze heures.

Déballer la hure, l'éponger, fixer à leur place respective les oreilles (à l'aide d'attelets) que l'on aura préalablement nappées d'une couche de sauce chaud-froid brune ou de glace de viande dissoute. Napper avec la même sauce toute la hure (placée sur une grille), remettre les défenses à leur place naturelle. Avec du blanc d'œuf dur et des truffes, imiter les yeux et les naseaux.

Décorer sobrement la pièce avec du beurre de Montpellier. Dresser sur un plat long, et laisser bien refroidir en rafraîchissoir.

C'est simple comme un bonjour, n'est-ce pas ?

... la hure de sanglier.

C'était dans les années 1980 environ. Le fameux restaurant hélas n'existe plus. Reste un bâtiment et un porc splendide qui devrait faire rêver un grand chef ?