

## Persillé à ma façon

800 g d'épaule de porc désossée  
Un demi pied de veau  
75 cl de vin blanc  
Un bouquet garni  
Un oignon piqué de deux clous de girofle  
une branche de céleri  
Une botte de persil plat  
Deux gousses d'ail  
Une cuillerée à café de poivre en grains  
3 cl de vinaigre de cidre  
100 g de pistaches vertes

Dans une grande casserole remplie d'eau froide non salée, plongez l'épaule de porc et portez-la à ébullition cinq minutes. Egouttez la viande et déposez-la dans une grande casserole, recouvrez-le de vin blanc et d'eau pour que la viande soit complètement immergée puis ajoutez le demi-pied de veau, le bouquet garni ficelé avec les grains de poivre juste écrasés avec le plat de la lame d'un couteau et l'oignon piqué des clous de girofle. Laissez cuire deux bonnes heures à feu moyen, vérifiez que la chair de porc se détache en lambeaux. Egouttez la viande, retirez le pied de veau et passez le bouillon de cuisson au chinois étamine pour bien filtrer le bouillon de toutes ses impuretés. Remettez le bouillon dans une casserole sur feu moyen et laissez bouillir jusqu'à ce qu'il soit réduit des deux tiers. Pendant ce temps, effilochez l'épaule de porc. Préparez une persillade en hachant très finement le persil et les gousses d'ail. Versez le vinaigre dans le bouillon réduit. Tapissez un saladier de film alimentaire, étalez une couche de pistaches grossièrement concassées, une couche de viande de porc effilochée, une belle couche de persillade et un peu de bouillon et ainsi de suite jusqu'à épuisement des ingrédients. Déposez une assiette sur le persillé pour le tasser un peu, déposez un poids et réservez le tout au moins une nuit au réfrigérateur. Le lendemain, démoulez le jambon persillé sur un beau plat et servez-le avec une mayonnaise bien relevée.

