

## Terrine de tête de veau marbrée au Shiroita Kombu

### INGRÉDIENTS / pour 4 personnes

moule 10 x 15 cm ou 15 cm

- 4-6 feuilles de **Shiroita kombu** 5 x 14 cm

#### Pour la cuisson de la viande

- 1 kg de tête de veau
- 1 oignon
- 1/2 carotte
- 1 branche de céleri
- 1/2 c.à.c. d'origan
- 1 c.à.s. de **sauce soja**
- 1 c.à.s. **de sel**
- 2.5 L d'eau (pour la deuxième cuisson)

#### Assaisonnement de la viande

- 2 échalotes
- 1 gousse d'ail
- Estragon
- **Sel**
- **Poivre**

#### Sauce aigre-douce au miso blanc

- 100g de **miso blanc**
- 30 ml de **vinaigre de riz**
- 30 g de moutarde
- 25 g de sucre
- 1/2 c.à.s. d'huile d'arachide ou colza

#### Garnitures

##### Pour les pickles de légumes

- 100 ml de **vinaigre de riz**
- 50 ml d'eau
- 30 g de sucre
- 1/2 c.à.c. **de sel**
- 1 gingembre
- 1 échalote
- 1 navet
- 1 poireau
- 10-15 g de câpres dessalées à l'eau
- 1 pomme granny Smith
- Herbes (cerfeuil, pousses de shiso, etc.)

### PRÉPARATION

1. Mettre la tête de veau dans une grande marmite et la couvrir d'eau. Cuire à feu doux en écumant au début de l'ébullition. Après 20 minutes, retirer la viande et la rincer délicatement sous l'eau froide.
2. Mettre la viande dans une cocotte-minute (ou dans la marmite nettoyée). Verser les 2,5L d'eau puis ajouter les aromates, la sauce soja, le sel.
3. Cuire jusqu'à ce que la chair soit tendre 40-50 minutes (environ 2-3 heures si la cuisson est réalisée dans une marmite).
4. Pendant ce temps, préparer la sauce au miso. Commencer par bien mélanger le sucre et le vinaigre de riz. Ajouter la moutarde, le miso blanc, et l'huile d'arachide. Bien mélanger pour homogénéiser.
5. Préparer les pickles de légumes. Mélanger le vinaigre de riz, l'eau, le sucre, le sel.

6. Couper le gingembre et le navet en lamelles de 1 mm. Couper l'échalote en lamelle de 3 mm.
7. Blanchir le gingembre et le navet. Faire mariner le gingembre et le navet blanchis et l'échalote crue dans le vinaigre arrangé.
8. Lorsque la tête est cuite, retirer du feu. Laisser refroidir jusqu'à ce qu'elle soit tiède au toucher.
9. Émincer les échalotes et l'ail. Faire suer dans une poêle. Réserver.
10. Nettoyer la viande cuite pour retirer les morceaux trop gras et les impuretés. Couper la viande en cubes de 2 cm.
11. Dans un bol, mélanger la viande, les échalotes, l'ail, l'estragon. Assaisonner avec un peu de sel et de poivre.
12. Chemiser le moule avec le papier cuisson. Disposer une couche de feuilles de Shiroita kombu, puis ajouter la viande assaisonnée. Saisir le moule et le tapoter doucement plusieurs fois pour éliminer l'air. Remettre une couche de feuilles de Shiroita kombu.
13. Appliquer ensuite une légère pression sur la préparation en appuyant sur la feuille de Shiroita kombu. Couvrir et laisser refroidir la préparation au réfrigérateur une journée (au moins 12 heures).
14. Couper le poireau en rondelles de 2 cm. Poêler les deux côtés à feu doux.
15. Pour la dégustation, réchauffer délicatement la tête au four ou au micro-ondes pour atteindre 40°C à cœur. Couper la tête marbrée tiédie en lamelles de 3 cm.
16. Dresser la tête marbrée avec les garnitures (pickles et rondelles de poireau) et la sauce au miso blanc réalisée.