Le confit de porc aux pommes de terre

04/08/2010 à 22h42

Le contexte ethnologique et culturel



Le confit de porc, cher à Cécile Duflot, est une de ces recettes qui provoquent une émotion particulière par les liens qui le rattachent aux modes de vie de nos ancêtres. D'abord parce que c'est du porc. Ensuite parce que c'est une conserve.

Le porc mérite en soi notre reconnaissance de par sa générosité et sa productivité, si appréciées par les pauvres d'hier et par ceux d'aujourd'hui. Un an suffit à produire une quantité de viande appréciable, ce qui n'est le cas, à ce degré, pour aucun autre animal. C'est pour cela que nos ancêtres l'élevaient de préférence. Et c'est toujours pour cela qu'il demeure, dans nos supermarchés, la moins chère des bonnes viandes. Compliquer la vie des éleveurs et des consommateurs de porc, c'est commettre une mauvaise action envers tous ceux qui doivent surveiller leur budget.

Le confit de porc mérite en outre une pensée particulière parce que c'est une conserve et qu'il fait donc partie, avec les charcuteries, de ces rares et précieuses recettes qui permettaient à nos ancêtres, qui n'avaient pas de supermarché à portée de main, de passer l'hiver en mangeant l'un après l'autre les morceaux du cochon tué en général en novembre. Il s'agit d'un rôti de porc mis en bocal avec de la graisse (saindoux, graisse d'oie ou graisse de canard) et stérilisé.

Pour mettre le confit de porc dans nos assiettes, nous avons deux solutions : l'acheter en boîte ou faire les conserves nous-mêmes.

L'achat en boîte

De nombreux fabricants de conserves de confit de porc proposent leurs produits sur internet, à des prix élevés.

Pour ce prix là, le consommateur est au moins en droit d'exiger une parfaite traçabilité lui garantissant une viande « laïque », c'est-à-dire ni halal ni casher. Le porc l'est évidemment, par définition, et il n'y a aucun risque si la conserve est faite au saindoux ou sans graisse ajoutée.

Cependant, si l'on recherche la saveur particulière de la graisse d'oie ou de canard, il faudra interroger le service consommateur du fabricant. En effet, la graisse d'oie et de canard provient (de même que les confits de ces volailles) des mêmes animaux qui servent à faire du foie gras. Puisqu'il existe du foie gras hallal, il existe forcément de la graisse de volaille hallal. Ne nous la laissons pas « fourguer ».

La fabrication maison

Pour celles et ceux qui seraient prêt(e)s à se lancer dans la fabrication de conserves maison, on trouve de nombreuses recettes sur internet, en cherchant soit à *Confit de porc,* soit à *Enchaux de porc* (terme régional). La quantité de graisse est très variable selon les recettes.

Voici la recette de Paul Bocuse. On peut même trouver une recette sans graisse ajoutée.

Le jour de la dégustation.

Le jour de la dégustation, il n'y a qu'à ouvrir la boîte ou le bocal, à faire réchauffer le confit et à le servir avec des pommes de terre sautées réutilisant la graisse de la conserve.

On peut aussi servir le confit froid, bien dégraissé, avec une bonne salade frisée bien aillée ; cette solution est particulièrement à noter avec certaines recettes qui produisent de la gelée autour du porc.

Voir aussi :