

PIEDS DE PORCS FARCIS AU FOIE GRAS

Proportions pour 10 personnes

10 pieds de porc nettoyés,
1 kg de carottes,
800 g de navets,
1 kg de poireaux,
500 g d'oignons,
1 tête d'ail,
1 bouteille de vin blanc sec,
sel, poivre,
thym, laurier, clous de girofle

2 crêpines de porc,
400 g d'échine de porc sans os,
400 g de maigre de veau,
300 g de foie gras cuit,
(facultatif : quelques brisures de truffe),
50 g de beurre,
sel, poivre.

-
- Blanchir les pieds à l'eau bouillante, les rafraîchir, les égoutter.
 - Eplucher, nettoyer, laver tous les légumes.
 - Faire tremper les crêpines dans le l'eau froide légèrement vinaigrée.
 - Mettre les pieds à cuire dans une grande marmite avec le vin blanc, les légumes « comme pour un pot au feu » de l'eau à hauteur et les assaisonnement.
 - Laisser cuire doucement pendant 2 h 30. Les pieds doivent être tendre et se détacher facilement des os.
 - Laisser tiédir les pieds, les diviser en deux, retirer les os avec précaution.
 - Hacher le porc et le veau à la grille fine. Mélanger avec le foie gras coupé en petits cubes, ajouter les œufs, assaisonner, mélanger.
 - Rincer à l'eau fraîche, égoutter les crêpines, les couper en 10 rectangles assez grands pour y emballer soigneusement les pieds.
 - Façonner 10 quenelles de farce d'environ 90 g chaque.
 - Poser la farce au centre de chaque pied, mettre en forme, emballer soigneusement dans la crêpine.
 - Ranger les pieds au fur et à mesure dans un plat creux beurré. Mouiller à mi-hauteur avec quelques louches du bouillon de cuisson. Mettre au four préchauffé à 210°C (th 7) pendant 30 minutes. Arroser en cour de cuisson avec le bouillon. Veiller à laisser colorer le dessus.
 - Servir très chaud.

Jean-Pierre Dézavelle

*Professeur agrégé, Chef de travaux
Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme Alexandre Dumas
Strasbourg-Illkirch*