



INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes (entrée)

- 4 pieds de porc à cuire ou déjà cuits par le boucher
- Crépine de porc
- 100 gr. d'escalope de veau
- Herbes aromatiques (thym, estragon, menthe, persil plat)
- 1 carotte
- 2 oignons
- 1 échalote
- Bouquet garni
- Épinards
- 100 gr. beurre
- Huile
- 4 branches d'oignons nouveaux
- Quelques branches de plantain

ATRIAUX DE PIED DE PORC ET SA SAUCE AUX HERBES

avec le chef Daniel Jeandrevin

PRÉPARATION

- 01.** Faire cuire les pieds de porc 5 heures à frémissement dans un bouillon avec carotte, oignon, échalote et bouquet garni.
- 02.** Désosser les pieds de porc et hacher ceux-ci, les mettre dans un bol et ajouter les herbes aromatiques, ainsi que la carotte en brunoise. Ajouter 1 cuillère à soupe du bouillon.
- 03.** Hacher le veau et l'incorporer cru dans le mélange.
- 04.** Pour confectionner les atriaux, tremper la crépine dans de l'eau froide, égoutter soigneusement, découper des carrés d'env. 10cm x 10cm et déposer une ou deux cuillères à soupe de farce. Rabattre les bords de la crépine pour former des atriaux.
- 05.** Les mettre au frais une dizaine de minutes pour qu'ils se raffermissent.
- 06.** Saisir les atriaux dans un beurre clarifié durant 3 minutes.
- 07.** Mettre du beurre dans une plat allant au four et venir y déposer les atriaux. Cuire à 160 degrés pendant 10 minutes.

Sauce :

- 08.** Saisir dans une poêle avec du beurre, les épinards, de l'oignon émincé, la menthe, le persil et l'estragon.
- 09.** Dans un mixer, mettre 50 gr. de beurre froid et venir verser la préparation. Mixer pour obtenir une sauce lisse et ajouter de l'huile et du sel, mélanger à nouveau.



recette de l'émission du
24.02.2023



DRESSAGE

- 01.** Dans une assiette plate, étaler la sauce aux épinards et déposer un ariax
- 02.** Venir décorer avec de l'oignon nouveau et du plantain, préalablement saisis à la poêle.

