

PIEDS DE COCHON FARCIS

Risotto de boulghour aux abricots et pommes

RECETTE POUR 10 PERSONNES

ÉLÉMENTS DE BASE

Pieds de cochons	10 pièces
Crépine de porc	QS

FOND DE BRAISAGE

Carottes	0.200 kg
Oignons	0.200 kg
Bouquet garni	1 pièce
Vin rouge	2 litres
Fond de veau	2 litres
Porto	0.50 litre
Ail	1 tête
Eau	QS
Gros sel	QS
Clous de girofle	5 pièces
Poivre noir grain	5 pièces

FARCE

Blanc de dinde	0.450 kg
Œufs	2 pièces
Crème liquide	0.25 litre
Lentins de chêne	0.250 kg
Ou Cèpes	
Ris d'agneau ou de veau	0.500 kg
Sel / Poivre	PM

RISOTTO DE BOULGHOUR

Aux abricots et pommes

Echalote	2 pièces
Boulghour	0.300 kg
Bouillon de volaille	0.80 litre
Abricot séché	8 pièces
Pomme fruit	1 ½ pièce
Beurre	0.050 kg
Crème liquide	QS

PROGRESSION

1. Brûler les pieds de cochon pour enlever le reste des poils puis les blanchir.

2. Marquer les pieds de cochon en cuisson. Confectionner le fond de braisage et laisser cuire 2 heures environ.

3. Nettoyer et sauter les lentins de chêne.

Dégorger les ris, les blanchir et les faire sauter au beurre.

4. Réaliser la farce

Passer au cutter le blanc de dinde avec les œufs et la crème, assaisonner, puis passer au tamis. Ajouter les champignons, les ris et réserver.

5. Une fois cuit désosser les pieds, passer en cellule et réserver.

6. Monter les pieds de cochon

Envelopper dans de la crépine un morceau de pied de cochon et un peu de farce, puis refermer le tout avec la crépine.

7. Chinoiser, réduire, le fond de braisage jusqu'à bonne consistance.

8. Confectionner le risotto de boulghour

9. Cuire les pieds dans une poêle anti-adhésive au four à 180°C.

10. Dresser harmonieusement avec les garnitures.