

Pieds de cochon fermier

aux truffes noires et pommes de terre de Noirmoutier en cocotte lutée

Ingrédients pour 4 personnes

Farce des pieds de cochon

8 pieds de cochons bien blancs,
flambés et soigneusement grattés
80 g oignons en mirepoix
60 g carottes en mirepoix
1 tête d'ail
40 g céleri-rave en mirepoix
10 g thym
huile d'olive
3 dl porto blanc
1,5 dl madère
2 l fond veau clair
50 g truffe noire coupée en cubes
et poêlée
80 g cubes de ris de veau poêlés
40 g oignons émincés cuits
au beurre

Finitions

120 g fine crépine de porc
0,6 dl vieux madère
0,5 dl porto
12 petites pommes de terre
de Noirmoutier déjà cuites
au beurre
8 oignons nouveaux rôtis
40 g truffe en cubes poêlés
au beurre
pâte à luter (voir bases)

Farce des pieds de cochon

Faire suer la mirepoix à l'huile d'olive avec l'ail et le thym. Déglacer au porto et au madère et réduire à sec. Mouiller avec le fond de veau clair ; ajouter les pieds de cochons. Cuire 4 heures à couvert, à 110°. Laisser reposer les pieds de porc dans leur jus de cuisson, avant de les décortiquer en prenant soin de ne pas abîmer la peau. Éliminer les petits os, le cartilage et la gélatine. Réserver à part la peau, les 4 lobes (par pied) de viande et le fond de braisage. Couper en cubes 80 g de lobes de pieds de cochon, les mélanger aux cubes de truffe et de ris de veau, ainsi qu'à l'oignon. Mélanger cette farce dans un cul de poule ; réserver.

Finitions

Étaler les 4 peaux des pieds de cochon sur des feuilles de papier film. Déposer sur chacune 80 g environ de farce froide. Former 4 boules régulières à l'aide du papier film et les réserver au frais. Emballer les 4 boules dans de fines crépines. Les déposer sur une plaque à rôtir : verser 2 dl du fond de braisage et le vieux madère (en réservant la valeur d'une cuillerée à soupe de ce dernier) ; glacer 25 minutes dans le four à 160°, en arrosant fréquemment. Dresser ces boules dans une cocotte, ajouter tout autour les petites pommes de terre de Noirmoutier cuites au beurre, les oignons nouveaux rôtis et les cubes de truffe poêlés au beurre. Mouiller avec 1 dl de fond de braisage et 1 cs vieux madère. Fermer avec le couvercle et luter la cocotte. Cuire encore 5 minutes à 230°. Servir avec le fond de braisage à part, en saucière.

