



Recette de Saison

Croustillant de pied de cochon, au jus vert de persil plat, pommes pailles

D'André Rohmer - Brasserie Kirn

Pour 4 personnes :

4 pieds de porcs fendus en deux
300g de carotte
2 gousses d'ail
1 bouquet garni (vert de poireaux,
laurier, thym, persil plat)
1 bouquet de persil plat
Sel et poivre
8 feuilles de Brick
300g de pommes de terre charlotte

Mettre en cuisson les pieds de porc départ eau froide, ajouter les carottes, l'oignon, l'ail, le bouquet garni et l'assaisonnement. Laisser mijoter 4 heures. Conserver le jus de cuisson.

Décortiquer les pieds puis les hacher grossièrement et couper la garniture en petits cubes. Mélanger le tout et rouler en petit boudin dans du papier film. Laisser refroidir au frigo.

Blanchir les feuilles de persil plat, les hacher finement et les incorporer au jus de cuisson réduit. Rectifier l'assaisonnement.

Dorer les feuilles de brick au jaune d'œuf, ajouter le boudin de pied

de cochon et rouler sous forme de "nem". Effectuer 8 boudins.

Tailler les pommes de terre de la forme d'un frite très fine (vous pouvez vous aider d'une râpe), les frire et assaisonner.

Plonger les boudins dans une friteuse à 180°. Puis les tailler en deux dans leur largeur. Dresser le jus vert dans le fond de l'assiette, déposer en rosace les boudins et dans leur centre les pommes pailles en dôme.

Accompagner d'un Sylvaner Vieilles Vignes du domaine Albert Seltz ou d'un Mont-Louis sur Loire sec du Domaine de la Taille aux Loups.