



Crêpinettes de pieds de porc

Le court bouillon (pour 4 personnes)

- 4 pieds de cochon crus
- 3 carottes
- 2 oignons
- 3 gousses d'ail
- 2 poireaux
- 1 bouquet garni

Cuisson des pieds de porc

1. Blanchissez les pieds de porc à l'eau bouillante salée pendant 5 minutes. Egouttez-les et réservez-les.
2. Pendant ce temps, mettez dans une marmite d'eau froide les légumes avec le bouquet garni et les pieds de porc. Amenez à ébullition. Salez et poivrez puis laissez mijoter pendant 4h.

Les crêpinettes (pour 4 personnes)

- 100 g des pieds de moutons
- 100 g de champignons de Paris
- 1 oignon émincé
- 1 carotte émincée
- 3 gousses d'ail hachées
- 1/2 botte de persil frisé haché
- Huile d'olive
- Beurre
- 300 g de crêpine de porc
- Moutarde Bister
- Sel, poivre du Moulin



Préparation de la farce

1. Lorsque les pieds de porcs sont cuits, égouttez-les. Récupérez la chair et concassez-la.
2. Préchauffez votre four à 200°C.
3. Faites fondre du beurre dans une sauteuse et faites suer l'oignon et la carotte émincés avec l'ail.
4. Ajoutez alors la chair de pied de porc concassée et faites revenir à feu vif. Salez, poivrez et laissez bien colorer.
5. Dans une poêle, faites sauter les pieds de moutons et les champignons de Paris à feu vif dans du beurre.
6. En fin de cuisson, ajoutez l'ail hachée et le persil haché. Salez et poivrez.
7. Mélangez la chair de pied de porc au mélange de champignons et laissez refroidir.

Préparation des crépinettes

1. Rincez la crêpe à l'eau courante bien froide.
2. Découpez-la en 4 morceaux.
3. Garnissez chaque morceau de farce et refermez la crêpe pour former des crépinettes.
4. Faites-les dorer dans la poêle dans un beurre bien chaud. Disposez-les ensuite dans un plat à four et terminez de les cuire pendant +/-5 minutes au four.

Dressage

1. Sortez du four les crépinettes.
2. Dressez vos crépinettes sur une assiette et servez avec une pomme purée.

Regardez la préparation en vidéo :

http://www.rtf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_crepinettes-de-pieds-de-porc?id=8107093&emissionId=5931