

## Pied de Porc Farci



Suggestion de présentation

### Pour 3 personnes:

- 3 pieds de porc
- 400g de poitrine de Porc fraîche
- 25 g de champignons noirs
- 1 gousse d'ail
- 1 botte de persil plat
- 2 carottes
- 2 oignons
- 1 bouteille d'Anjou rouge (ou celui de votre région !!!)
- 1 bouquet garni
- 1 panais
- huile pour friture
- sel & poivre

Mettre vos pieds à dégorger dans l'eau pendant quelques heures, les désosser, couper l'os à la jointure et les remettre à dégorger en renouvelant l'eau. Tremper les champignons noirs dans de l'eau tiède pendant 15 mn, rincer et égoutter.

Hacher la poitrine fraîche avec le persil plat et une gousse d'ail, mélanger avec les champignons, assaisonner et farcir vos pieds.

Ficeler vos pieds. Tailler en mirepoix les carottes et les oignons, les suer dans une cocotte avec un peu de graisse, déposer dessus vos pieds.

Mouiller avec le vin rouge, compléter à hauteur de fond de veau ou de bouillon, ajouter le bouquet garni. Saler légèrement & poivrer. Porter à ébullition, écumer, cuire à feu doux et à couvert pendant 5 à 6 heures.

Retirer vos pieds de la cocotte ! passer la sauce au chinois, réduire et lier au sang ou beurre manié. Vérifier l'assaisonnement. C'est Anne-Marie de Pouillé (41), non elle n'a pas encore de blog, grrrr !!! qui m'a parlé des frites de panais, ni une ni deux les voici: Eplucher, laver, parer et tailler le panais en frites, passer dans la friteuse bien chaude, les égoutter sur un papier absorbant, saler.