

Les croustillants de pied de porc de Piment Oiseau



Pour deux personnes

Pour les croustillants

- 2 pieds de porc crus
- 2 petites gousses d'ail
- 1 blanc de poireau
- 2 carottes
- 1 petite branche de céleri
- 1 petit oignon
- 2 clous de girofle
- 3 cuillères à soupe de ciboulette ciselée

Pour la sauce moutarde

- 2 cuillères à soupe de moutarde
- 1 échalote
- 5 cl de vin blanc
- 20 cl de crème
- 10 cl de bouillon de bœuf corsé (je n'utilise jamais de fond déshydraté)
- Poivre

Pour la panure

- 1 œuf
- De la chapelure
- De la farine

La veille

Rincer les pieds de porc sous l'eau et les déposer dans une cocotte minute. Ajouter le blanc de poireau lavé et coupé en 4, les carottes épluchées coupées en trois, l'oignon piqué des clous de girofle, la branche de céleri et une cuillère à café de gros sel.

Recouvrir d'eau, fermer et faire cuire doucement 45 minutes à partir du moment où ça siffle. Je n'utilise jamais la cocotte minute mais là, si on le fait à l'ancienne, c'est entre trois et quatre heures de cuisson.

Les pieds de porc sont cuits lorsque la chair se détache des os.

Laisser les pieds de porc refroidir dans le liquide, puis les désosser et couper la chair en petits morceaux.

Mettre la chair des pieds de porc dans un saladier et ajouter la ciboulette, l'ail écrasé au presse ail, du sel et du poivre. Mélanger.

Tapisser deux ramequins de film alimentaire. Il faut éviter de prendre des ramequins trop hauts ou de diamètre trop grand sinon ça va être la galère au moment de la cuisson. Il vaut mieux faire deux petits palets réussis qu'un gros tout explosé.

Remplir les ramequins de morceaux de pied de porc et tassant bien, puis recouvrir de film et laisser au frigo toute la nuit.

Le jour J

Déposer dans trois assiettes creuses différentes l'œuf battu, la farine et la chapelure.

Démouler délicatement un palet, le passer dans la farine, puis dans l'œuf et enfin dans la chapelure. Le déposer sur une assiette et faire de même avec les autres.

Faire chauffer dans une poêle un peu de beurre et d'huile neutre, puis faire dorer les palets à feu vif environ trois minutes sur chaque face, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Garder au chaud et préparer la sauce à la moutarde.

Faire revenir l'échalote épluchée et émincée dans un petit peu de beurre. Lorsqu'elle est translucide, verser le vin et porter à ébullition, poivrer puis verser le bouillon corsé. Laisser chauffer quelques minutes, verser la crème et porter à ébullition, puis baisser la chaleur et laisser cuire encore quelques minutes.

Servir les palets de porc avec la sauce à la moutarde.