

RECETTE CUISINE des GONES

PIEDS de PORC GRILLES

Ingrédients :

- 4 pieds de porc
- 2 oignons
- 2 carottes
- bouquet persil plat
- 2 clous de girofle
- Chapelure
- Thym, laurier
- 2 œufs
- Sel, poivre

Pieds de Porc grillés

- Dans une cocotte, faites chauffer de l'eau.
- Mettez-y les pieds de porc.
- Ajoutez les oignons pelés et piqués avec les clous de girofle, les carottes lavées et découpées en tronçons et le persil.
- Saupoudrez de thym et ajoutez le laurier.
- Assaisonnez.
- Laissez mijoter environ 2 heures. dans cette cuisson, établir des bouillonnements réguliers, écumer
- Au terme de la cuisson, égoutter les pieds de porc, et les laisser refroidir complètement
- Préchauffez votre four sur position grill.
- Couper chaque pied de porc en deux dans le sens de la hauteur,
- Les tremper dans les œufs battus à la fourchette puis dans la chapelure.
- Déposez-les dans un plat à four.
- Enfournez pour environ ¼ d'heure de cuisson en les retournant plusieurs fois et en les arrosant..

Bon Appétit