

**PIEDS DE PORC BRAISÉS AU BEAUJOLAIS ,
AU PETIT BOUCHON. CHEZ GEORGES**



Ingrédients: pour 6 personnes

6 pieds de porc frais
150 g d'oignons
150 g de carottes
1 petite boîte de concentré de tomate
thym, laurier
1,5 l de vin rouge (beaujolais)
1 l de jus de veau
150 g de champignons de paris
15 g de beurre
150 g d'oignons grelots
sucre en poudre
100 g de crépine
persil plat
sel

Recette :

Faites revenir les pieds afin de leur donner une belle couleur, ajoutez les oignons et les carottes coupés en paysanne, badigeonnez les pieds avec le concentré de tomates et passez 10 mn au four, ajoutez le thym et le laurier hachés, déglacez avec le vin rouge, mouillez avec le jus de veau jusqu'à hauteur, couvrez et laissez cuire à four modéré pendant 3 à 4 h. Pendant ce temps, rincez et coupez les champignons en 4 et faites-les cuire dans un peu de beurre et de sel. Faites glacer les oignons grelots, dans un peu de beurre et d'eau avec 1 cuillère à café de sucre. Faites tremper la crépine dans de l'eau fraîche. Lorsque les pieds sont cuits, coupez les en 2 en essayant de conserver le bout des phalanges et reconstituez-les en serrant dans la crépine pour qu'ils conservent une meilleure tenue. Faites réduire la sauce si nécessaire, déposez les pieds dans un plat allant au four, versez la sauce dessus, laissez mijoter une dizaine de mn, ajoutez la garniture chaude et parsemez de persil haché.
Servez de suite très chaud.



Bon Appétit