

Le pied de porc farci

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 4 pieds de porc
- 500 gr de crépine
- 1 jaune d'œuf
- 1 talon de jambon
- 2 échalotes
- 50 gr de persil
- 10 cl de vin blanc
- 2 tranches de pain de mie
- 1 verre de lait, sel, poivre

Recette

- Désosser les pieds cuits pour faire de la place à la farce.
- Hacher le jambon, les échalotes, le persil, la mie de pain trempée dans du lait.
- Poivrer et ajouter le jaune d'œuf.
- Bien mélanger la farce et en bourrer chaque pied.
- Découper 4 carrés de 30 cm de côté dans la crépine.
- Rouler chaque pied.
- Déposer les pieds dans un plat allant au four.
- Arroser de vin blanc et passer au four à 250° pendant 20 minutes.
- Napper les pieds grillés avec la sauce de cuisson réduite, parsemer de persil haché et servir très chaud.

Bon Appétit

