

Pieds de cochon, copeaux de foie gras

Pickles de radis

Ingrédients pour 6 personnes :

3 pieds de cochon crus, 1l de vin blanc, 2 bouillons cubes ou 3 pieds de cochon déjà cuits
1 pomme, 2 cébettes, 1 cuillère à café de raifort râpé, vinaigre balsamique blanc, huile de tournesol, assaisonnement

Pour les radis :

1 radis daïkon ou 3 radis « black meat », 1dl de vinaigre balsamique blanc, 1 pincée de sel, 1 cuillère à café de sucre, 2 anis étoilés, quelques grains de moutarde ou de coriandre

Finition :

1 lobe de foie gras cru, 18 grains de raisin, feuilles de moutarde noire, fleur de sel, 1 cuillère de vinaigrette

Les pieds :

Cuire les pieds de cochon dans une cocotte avec le bouillon cube, le vin blanc et assez d'eau afin que les pieds soient largement mouillés.

Compter 2 à 3h environ à petite ébullition.

Les pieds doivent être très fondants.

Les égoutter et les désosser. Les hacher au couteau grossièrement. Assaisonner de sel, poivre, vinaigre balsamique blanc, huile de tournesol. Ajouter la pomme et les cébettes coupées en tous petits dés. Relever de raifort et garder à température ambiante.

Les radis :

Eplucher et couper les radis en rondelles de 2mm d'épaisseur (compter 7 rondelles par personne). Les retailler à l'aide d'un emporte pièce de 4cm de diamètre. Les cuire 5mn dans le vinaigre, 1dl d'eau, le sel, le sucre et les épices. Laisser refroidir dans la marinade.

Le foie gras :

A l'aide d'un couteau économe, prélever sur le foie gras cru et bien froid, 18 larges copeaux longs de la taille du foie. Réserver sur une assiette froide sous papier film.

Dressage :

Egoutter les rondelles de radis et les ranger en rosace sur 6 assiettes. Cercler à l'aide d'un emporte pièce de 5cm un tas de pieds de cochon au centre. Parsemer de grains de raisin coupés en 2. Déposer harmonieusement 3 copeaux de foie gras par assiette et déposer sur le dessus des pieds, une petite touffe de feuilles de moutarde noire assaisonnées de vinaigrette. Finir avec quelques grains de fleur de sel.