

Crêpinettes de pieds de porc et de pieds de mouton

Purée de pomme de terre beurrée de façon indécente

Ingrédients pour 6 personnes:

Pour la pâte à chou : ¼ litre d'eau, 125g de farine, 65g de beurre, 4 œufs, une pincée de sel et de sucre

Pour la farce :

100g de blanc de volaille, 80g de pâte à chou, 50g de crème, 1 blanc d'œuf, sel

Pour les pieds :

1 pied de cochon, 1 carotte, 1 oignon, 1 bouquet garni, 200g de pieds de mouton (les champignons !), assaisonnement.

Pour les finitions :

200g de crépine, huile d'olive,

Pour la sauce :

Le bouillon de cuisson du pied, 2dl de vins de noix, 1 cuillère de fond de veau en poudre

Pour la purée :

8 belles pommes de terre moyennes de variété amandine, sel, 150g de beurre

La pâte à chou :

Faire bouillir l'eau avec le sel, le sucre et le beurre.

Ajouter hors du feu la farine et dessécher la pâte 2mn sur feu vif en remuant énergiquement.

Ajouter hors du feu les œufs 1 à 1.

Prélever 80g de cette pâte et réserver le reste pour une autre préparation.

La farce :

Mixer finement les blancs de volaille et y ajouter la pâte à chou, l'œuf et la crème.

Mixer jusqu'à obtenir une farce fine et brillante. Rectifier l'assaisonnement.

Les pieds :

Cuire le pied de cochon dans une grande casserole d'eau avec une garniture aromatique, carotte, oignon et bouquet garni et une pincée de sel pendant 2 heures environ. Le pied est alors très fondant. L'égoutter et alors qu'il est encore tiède, retirer tous les os. Concasser en gros morceaux.

Filter le fond de cuisson et réduire jusqu'à ½ litre de liquide.

Nettoyer soigneusement les champignons et les laver dans plusieurs bains d'eau jusqu'à ce qu'il n'y ait plus trace de terre. Les égoutter et les tailler en morceaux de 1cm environ. Les Blanchir dans le jus réduit de cuisson des pieds de cochon pendant 3mn. Les égoutter et les ajouter à la chair du pied de cochon. Mélanger à la farce fine. Rectifier l'assaisonnement.

Former 6 boulettes, les envelopper de crépine et les placer sur une plaque de cuisson. Arroser d'un filet d'huile d'olive. Cuire au four à 180° jusqu'à belle coloration.

La sauce :

Ajouter le vin de noix et le fond de veau en poudre au bouillon de cuisson des pieds et laisser réduire pour obtenir une sauce sirupeuse et concentrée.

La purée :

Cuire les pommes de terre épluchées dans une grande casserole d'eau légèrement salée. Lorsque les pommes de terre sont tendres les passer au presse-purée en ajoutant au fur et à mesure une toute petite louche d'eau de cuisson. Travailler à chaud à la spatule en ajoutant le beurre froid et coupé en petite noisette. Rectifier l'assaisonnement et réserver au bain-marie couvert par un papier film.

Dressage :

Poser une crêpinette dans chaque assiette et napper de sauce. Servir la purée à part en saladier.