

Joues de cochon mitonnées au cidre, pomme farcie de pied Purée de pommes de terre très, très beurrée



Ingrédient pour 6 personnes :

Pour les joues : 2kg de joues de cochon, 2 carottes, 2 oignons, 1 bouquet garni, sel, poivre

Pour la sauce : 1 bouteille de cidre brut, 1 litre de jus de cuisson des joues, 2 cuillères de fond de veau en poudre, quelques gouttes d'arôme Patrel, 1 cuillère de sucre, assaisonnement

Pour la compotée : 2 pommes, la chair d'un pied de cochon cuit au court bouillon, beurre, sucre

Pour la purée : 1kg de pommes de terre, 100g de beurre, assaisonnement

Les joues:

Retirer les parties grasseuses et nerveuses des joues puis les placer dans une grande casserole d'eau froide avec les 2 pieds de porc. Porter à ébullition et les rincer sous l'eau froide. Replacer les joues blanchies dans une casserole d'eau froide. Assaisonner, ajouter les carottes, les oignons, le bouquet garni et cuire environ 1h à tous petits bouillons. Les joues doivent être fondantes mais rester entières. Retirer délicatement les joues et laisser finir la cuisson des pieds 1 heures de plus environ. Les égoutter lorsqu' ils sont bien cuits. Retirer tous les os et concasser grossièrement la chair.

La sauce :

Filtrer 1 litre de bouillon de cuisson des pieds et des joues dans une cocotte. Ajouter le cidre, le sucre, le fond de veau en poudre. Bien mélanger et rectifier la couleur avec quelques gouttes d'Arôme Patrel. Laisser réduire doucement jusqu'à obtenir 6dl d'une sauce onctueuse.

La compote de pomme :

Eplucher et couper les pommes en dés de 5mm. Les faire sauter dans un poêle avec une cuillère de beurre et un peu de sucre. Lorsque les dés de pomme sont fondants ajouter la chair du pied de porc concassée. Rectifier l'assaisonnement.

La purée :

Eplucher les pommes de terre et les cuire dans une casserole d'eau légèrement salée. Lorsque les pommes de terre sont cuites (surtout pas trop cuites) les passer aussitôt au presse-purée. Au fur et à mesure ajouter un peu d'eau de cuisson pour garder la purée souple. Ajouter à la spatule le beurre coupé en petits dés. Réserver au chaud au bain-Marie.

Dressage :

Déposer une cuillère de compote de pomme au fond de 6 assiettes. Poser dessus 1 ou 2 joues. Napper de sauce bouillante. Servir la purée à part.