

## Pied de cochon farci au foie gras

15 pax

### **Ingrédient :**

Foie gras au torchon 1  
Pied de cochon cuit en gelée 1 boîte  
Pomme de terre rate 15 pièces  
Sel, poivre, porto blanc, armagnac, vinaigrette, grain de moutarde.

### **Préparation et cuissons des foies gras au torchon**

Laissez les foie gras une demie heure à température ambiante.  
Sur un torchon, mettre un papier sulfurisé et mettre dessus un lobe de foie gras.  
En utilisant des gans jetables, dénervier les foies enlever les parties sanguinolentes.  
Assaisonnez sel, poivre et arrosez avec du porto blanc (muscat), armagnac.  
Roulez serré dans le torchon et le papier puis ficellez l'ensemble.  
Cuisson 16 mn dans une eau à 60 °.  
Laissez reposer 20 min sur grille avant utilisation.  
Faire fondre les pieds avec leur gelée au four à vapeur 100° pendant 30 min.  
Avec une cuillère dégagez les os délicatement.  
Sur un papier film déposer les pieds coté peau sur le film, remplacez les os par le foie gras.  
Mettre un tour de moulin à poivre et salez puis rouler en papier film bien serré.  
Laissez reposer au frigo 24h.

*5 pieds représentent environ 3 rouleaux.*

Pour l'accompagnement, cuire des pommes de terre à l'eau salée.

### **Dressage**

Dans le centre de l'assiette disposez des rondelles de pomme de terre, autour 5 tranches de pied. Un peu de vinaigrette sur les pommes de terre, quelque feuille de mâche pour la verdure, et des grains de moutarde.



**Bon appétit !**