



Millefeuille de pieds de cochon et pain de campagne toasté
Une recette de Guillaume Sanchez, chef étoilé de NESO

Temps de préparation : 40 min

Temps de cuisson : 5h

Temps de réserve au réfrigérateur : 24h

Recette pour 4 à 6 personnes

Ingrédients

- 4 pieds de cochon
- 2 carottes
- 2 oignons
- 1 tête d'ail
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- 1 piment d'Espelette sec
- 150 g de poitrine fumée
- 1 pain de campagne de la veille
- 150 g de brunoise de carottes fermentée
- 150 g de câpres
- ½ botte d'estragon
- Sel et poivre en grains

1. Préparez en cocotte votre court bouillon, en ajoutant à 1 l d'eau, deux carottes émincées en rondelles, un oignon émincé, une tête d'ail, un piment d'Espelette sec, une garniture aromatique composée de thym et laurier, du sel et du poivre en grains.

2. Portez le tout à ébullition puis laissez reposer quelques minutes avant d'incorporer les pieds de cochon à faire mijoter à feu moyen, durant 5 h environ.
3. Une fois cuits, égouttez les pieds de cochon pour pouvoir les désosser avec minutie.
4. Ajoutez à la chair et la gelée des pieds de cochon recueillies la brunoise de carottes fermentées, un oignon émincé, de l'estragon ciselé et des câpres.
5. Coulez l'ensemble de la préparation dans un plat à terrine et réservez au réfrigérateur durant 24 h.
6. Taillez de fines tranches de pain de campagne puis toaster au grille-pain ou au four à 160°C.
7. Découpez la terrine en fines tranches de 1/2 cm environ.
8. Montez le millefeuille de pieds de cochon en alternant tranches de pain et tranches de terrine puis dégustez avec gourmandise.

Recette © Guillaume Sanchez
Visuel © Guillaume Czerw pour Les Produits Tripiers