

Crottin de Chavignol et croustillant de pied de porc



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

10 minutes

Ingrédients

FROMAGE : [Crottin de Chavignol](#) fermiers (3)

8 feuilles de brick

4 pieds de porc cuits

10g de fond de veau

3 cuillères à soupe d'huile

1 cuillère de vinaigre

1 cuillère à café de moutarde à l'ancienne

persil haché

sel, poivre



Préparation

Terrine de pieds de porc (à faire la veille)

Désosser les pieds de porc. Récupérer la gelée, la faire fondre. Couper en dés la chair des pieds. Assaisonner (sel, poivre et persil) et mettre dans une terrine. Emplir de gelée fondue. Laisser prendre au réfrigérateur pendant 24 heures.

Le lendemain

Faire une vinaigrette au jus de veau (huile, vinaigre, moutarde, fond de veau, sel et poivre). Découper les feuilles de brick en triangle et les cuire à four chaud (180°) quelques secondes séparément pour éviter qu'elles ne se collent ensemble. En même temps, démouler la terrine de pieds de porc et la découper en tranches. Poêler les tranches dans une noisette de beurre.

Dressage dans l'assiette

Disposer quelques feuilles de salade. Puis sur une feuille de brick, déposer successivement une tranche de terrine de pieds de porc, des fines tranches de Crottin de Chavignol, une feuille de brick, une tranche de terrine et du Chavignol. Terminer toujours par une feuille de brick. Disposer la vinaigrette au jus de veau tout autour.