

**« Pieds de porc, sur toast & en petit palet,  
accompagnement varié »**  
*pour 4 personnes*

- 3 pieds crus
- Carotte, oignon, clou giroffles, poivre en grain
- 500 gr de cèpes, échalotes
- Moutarde 100 gr, sel poivre du moulin
- Persil, estragon
- Pomme de terre charlotte, topinambour pour la purée
- Beurre, huile d'olive
- Salade au choix : frisée, scarole ou mâche.
- Crépine de porc

Une fois les pieds cuits, les désosser entièrement,  
Faire suer les échalotes finement ciselées, ajouter les cèpes.  
Une fois revenus ajouter les pieds recoupés, les herbes et la moutarde.  
Assaisonner, débarrasser et laisser refroidir.

Pour les tartines, couper de fines tranches de pain de campagne, dans  
le mélange refroidi, couper des tranches au double du pain, les  
disposer dessus, et mettre au four à gratiner.  
Faire notre petite salade assaisonnée de sel poivre, jus de citron, soja  
et huile de noisette. Disposer sur l'assiette avec les tartines bien  
gratinées.

Faire les galettes de pomme de terre, et mettre à cuire la purée.

Découper les portions de pieds, les envelopper avec la crépine, et les  
mettre à rôtir. Faire une tombée d'échalotes, ajouter le restant des  
cèpes et mouiller d'un peu de fond de volaille (ou fond de veau),  
laisser mijoter, beurrer légèrement, rectifier l'assaisonnement.

**Recette proposée par :**

**Paul Aguesse**

A l'Orée du Bois 55120 Futeau site [www.aloreedubois.fr](http://www.aloreedubois.fr)

Tel : 03.29.88.28.41. Fax : 03.29.88.24.52.

Courriel : argonnealoredubois@wanadoo.fr