



## PIEDS DE PORC EN SALADE

Pour 4 personnes  
Préparation : 15 min  
Cuisson : 3 h

### INGRÉDIENTS

- 4 pieds de porc
- 2 carottes
- 1 oignon
- 1 branche de céleri
- 1 bouquet garni
- 1 c. soupe de gros sel
- 1 c. à soupe d'huile
- 20 g de beurre

#### Vinaigrette :

- 1 c. à soupe de moutarde fine
- 1 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 échalote
- 1 bouquet d'estragon
- Quelques baies roses
- Fleur de sel et poivre

**Garniture :** salade de roquette, 12 tomates cerise, quelques petits croûtons de pain grillé

### PRÉPARATION

1. Placer les pieds de porc dans une marmite, ajouter les légumes lavés, épluchés et coupés grossièrement, le bouquet garni et le gros sel, verser de l'eau à hauteur et cuire 3 heures à feu doux.
2. Egoutter les pieds de porc, les laisser refroidir, les désosser et les couper en morceaux.
3. Chauffer une poêle avec le beurre et l'huile, dorer les morceaux de pied de porc 3 à 4 minutes à feu vif.
4. Préparer la vinaigrette : mélanger la moutarde, le vinaigre et huile d'olive, ajouter l'échalote pelée et ciselée, les feuilles d'estragon et les baies roses, saler et poivrer.
5. Servir les pieds de porc croustillants en salade avec la roquette, les croûtons, les tomates cerise et la vinaigrette.

### CONSEIL DU SOMMELIER

Sylvaner d'Alsace