

CREPINETTE DE PIEDS DE PORC DE MONTAGNE FARCIS

Cuire, désosser et hacher grossièrement 6 pieds de porc que vous allez mélanger avec 280g de farce fine de veau (où vous aurez incorporez 20 cl de crème liquide), 50g de trompettes de la mort, 20g de sel et 2g de poivre.

Façonner une dizaine de crépinettes de pieds de porc dans de la crêpe et les disposer dans une cocotte.

Incorporer une noisette de beurre, 1 verre de vin blanc, 1 verre d'eau, un oignon et une carotte en petits cubes, une feuille de laurier et un peu de thym.

Faire cuire au four à feu moyen pendant 45 minutes

ROTI DE PORC DE MONTAGNE A LA FARCE DE PIEDS DE PORC

Faire une farce de pied de porc comme indiqué sur la recette précédente. Prendre un rôti de porc de Montagne dans l'échine et l'ouvrir afin d'obtenir un morceau de viande plat et régulier. Assaisonner la viande en sel et poivre. Etaler sur le dessus la farce de pieds de porc de Montagne et rouler de façon à obtenir un rouleau où chaque épaisseur de viande est séparée par une épaisseur de farce. Ficeler et cuire à four chaud ou en cocotte pendant 1h ou plus suivant l'épaisseur du rôti.

Hôtel des Messageries et son Restaurant gastronomique *Le Nautilus*

23, avenue Charles-de-Gaulle - 15100 Saint-Flour

Tél. : 04.71.60.11.36 ; Fax : 04.71.60.46.79

E-mail : hotelmessageries@wanadoo.fr

Site : www.cantal-logis.com/saintflour/hotelauxmessageries

NOCES - BANQUETS - TRAITEUR