

Millefeuilles de joues de porc braisées aux châtaignes et au cidre et sa sauce crémeuse au foie gras

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 1h45 minutes

Ingrédients pour 4 personnes

- 800 à 900 g de joues de porc
- 1 cuil. à soupe de graisse de canard
- $\frac{1}{2}$ poivron orange
- 2 échalotes
- 75 cl de cidre doux
- 1 cuil. à café de fond de veau
- 1 cuil. à café de maïzena
- 2 cuil. à soupe de crème fraîche épaisse
- 100 g de bloc de foie gras
- 4 feuilles de pâte filo
- Sel



Préparation

1) Préparer les joues en retirant les membranes qui les entourent avec un petit couteau bien tranchant.

2) Laver le demi-poivron, retirer les graines et le couper en petits dés.

3) Peler et émincer les échalotes.

4) Faire revenir sur feu vif les joues de porc pendant quelques minutes dans une sauteuse avec la graisse de canard,

les échalotes émincées et le poivron. Saler, couvrir la viande avec du cidre, baisser le feu et laisser mijoter avec un couvercle pendant 1h15.

Ajouter du cidre régulièrement pour éviter que la viande ne brûle: elle doit juste "braiser".

5) Verser les châtaignes rincées et égouttées dans la sauteuse puis laisser mijoter 15 minutes de plus.

6) Retirer de la sauteuse la viande, les châtaignes et les morceaux de poivron. Mettre 4 châtaignes entières de côté.

Couper au couteau et à la fourchette la viande et le reste des châtaignes en petits morceaux. Réserver au chaud.

7) Préchauffer le four à 180°C. Superposer les 4 feuilles de pâte filo et découper 12 carrés de feuilles superposées égaux.

Déposer ces carrés sur un plaque antiadhésive et enfourner pendant quelques minutes jusqu'à ce que les feuilles soient bien dorées.

8) Pendant ce temps, verser de l'eau chaude dans la sauteuse pour déglacer les sucs de cuisson (il faut qu'au total il y ait environ 30 cl de liquide).

Ajouter le fond de veau, bien mélanger, filtrer et verser le jus obtenu dans une casserole.

Ajouter la maïzena et faire épaissir quelques minutes sur feu doux. Ajouter la crème fraîche et 80 g de foie gras coupé en petits dés. Bien mélanger et laisser mijoter 1 ou 2 minutes le temps que le foie gras fonde.

9) Dresser les millefeuilles: déposer un rectangle de feuilles filo dans chaque assiette, répartir sur le dessus de la viande et des châtaignes coupées, recouvrir d'un rectangle de feuilles filo, répartir de nouveau de la viande et des châtaignes, terminer par un rectangle de feuilles filo puis décorer d'une châtaigne, de petits dés de foie gras et de persil finement ciselé.

10) Servir bien chaud avec la sauce au foie gras.