





**Email : [aiguemarine@aiguemarine.fr](mailto:aiguemarine@aiguemarine.fr)**

**Site : [www.aiguemarine.fr](http://www.aiguemarine.fr)**

** 02 96 92 97 00**

** 02 96 92 44 48**

## Le cochon breton cuisiné de la tête aux pieds,

### Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 filet mignon de porc
- 2 pieds de porc demi-sel
- 1 oreille de porc demi-sel
- 2 jarrets de porc demi-sel
- 8 tranches fines de poitrine fumée
- 1 crépine de porc
- 4 carottes de sable
- 4 oignons rosés de Roscoff
- ½ botte de sauge
- 4 échalotes
- 2 branches de thym
- 2 grosses pommes de terre type « Charlotte »
- 50cl de vin rouge
- 10cl de porto rouge
- 1 litre de fond de veau
- ½ litre de crème liquide
- Poivre mignonnette
- 100g de beurre
- 1 feuille de brick
- 1 fromage de chèvre fermier
- 2 cuillères à soupe de moutarde forte
- 2 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne



**Email : [aiguemarine@aiguemarine.fr](mailto:aiguemarine@aiguemarine.fr)**

**Site : [www.aiguemarine.fr](http://www.aiguemarine.fr)**

**☎ 02 96 92 97 00**

**📠 02 96 92 44 48**

Mettre en cuisson les deux pieds de porc et l'oreille : départ eau froide, à ébullition ajouter la garniture aromatique (carottes, oignons, thym), ajouter une pincée de poivre mignonnette. Compter 2h30 à 3h00 de cuisson à frémissement.

Mettre en cuisson les deux jarrets selon les mêmes principes que précédemment.

Faire sécher dans un four pulsé à 130°C les tranches de poitrine pendant 30mn.

Réaliser la sauce sauge : faire revenir au beurre les échalotes émincées, ajouter la sauge, déglacer au porto, ajouter le vin rouge, faire réduire au  $\frac{3}{4}$ . Mouiller au fond de veau et faire bouillir pendant 10 à 15mn, crémier, passer au chinois, assaisonner et monter légèrement au beurre si besoin, réserver.

Tailler 8 rondelles épaisses dans les pommes de terre à l'aide d'un emporte-pièce, les cuire dans de l'eau, départ eau froide et légèrement salée. Une fois cuites les laisser refroidir en dehors de l'eau.

Désosser les pieds de porc, les hacher grossièrement, conserver.

Procéder de la même manière pour l'oreille et les 2 jarrets, en les réservant individuellement.

Faire revenir une cuillère à soupe d'échalotes hachées, ajouter les pieds, une petite louche de jus de cuisson, faire réduire à sec, crémier légèrement, ajouter les 2 moutardes.

Procéder également de la même façon pour l'oreille et les 2 jarrets.

Ouvrir le filet mignon en portefeuille, disposer l'appareil de pieds de porc, refermer et l'envelopper dans la crépine, réserver au frais.

Monter les gâteaux de jarrets : une rondelle de pomme de terre, une cuillère à soupe de jarret, recommencer l'opération puis finir avec un peu de fromage de chèvre (se servir d'un cercle pour réaliser ce millefeuille).

Croustillant d'oreilles : Tailler 4 bandes dans la feuille de brick, disposer une cuillère à soupe d'oreilles puis rouler la bande afin d'obtenir un triangle.

Tailler dans le filet mignon les noisettes de porc, en compter 2 par personne. Les poêler au beurre puis finir la cuisson au four.

Cuire dans un four à 200°C les croustillants d'oreilles.

Réchauffer les millefeuilles de jarret.

Dresser à sa convenance.

Garniture au choix : Ici présenté avec cocos de Paimpol AOC et purée de carottes.