

Pieds de porc, enroulés dans une aubergine entre deux pains de mie, condiment dulce.

par Beatriz Gonzalez

Recette pour 20 portions

Ingrédients :

Condiment dulce :

- 50g de laitue de mer
- 50g de nori
- 50g d'algue fraîche dulce
- 25g d'huile de pépin de raisin
- 50g d'oseille
- Jus de citron, sel et poivre

Pieds de porc :

- 8 pieds de porc
- 3 oignons
- 1 bouquet garni
- 8 gousses d'ail
- 8 clous de girofle

Condiment citron vert :

- 600g de jus de citron vert
- 17g d'agar-agar
- 200g de sucre
- 80g d'eau

Assaisonnement des pieds de porc :

- 4 aubergines
- 10cl d'huile d'olive
- Sel

- 40 tranches de pain de mie

Déroulé de la recette :

Condiment Dulce :

- Rassembler toutes les algues dans la cuve du Thermomix, mixer avec l'huile, l'oseille fraîche et le jus de citron.
- Saler et poivrer.

Aubergines :

- À l'aide d'une trancheuse faire des fines lamelles d'aubergine. Les mettre sur une plaque à pâtisserie.
- Assaisonner avec de l'huile d'olive, du sel et les mettre au four pendant 10 minutes.

Pieds de porc :

- Cuire les pieds de porc façon pot-au-feu pendant 4 heures.
- Les décortiquer à chaud et les assaisonner avec les oignons, l'ail noir, la moutarde à l'ancienne, la coriandre hachée, du sel et du poivre.
- Verser l'ensemble sur une plaque gastro sur 2 cm d'épaisseur, puis mettre le tout au réfrigérateur pendant 2 heures, le temps que la préparation durcisse.
- À l'aide d'un couteau, détailler les pieds de cochon en 20 cubes de 2 centimètres.
- Rouler les cubes dans les lamelles d'aubergines préalablement poêlées.

Pain de mie :

- À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, aplatir le pain de mie.
- Les couper en carrés de 3 cm par 3 cm.
- Les placer entre deux plaques à pâtisserie avec de l'huile d'olive.
- Mettre au four à 170 C, pendant 8 à 10 minutes jusqu'à l'obtention d'une coloration homogène. (2 pains/portion)
- Dresser une tranche de pain de mie au-dessus et une en dessous des rouleaux d'aubergines/pieds de porc, pour réaliser un sandwich.