Grégory Burgeat

Tartines et sandwichs

Tartine de pied de porc à la truffe de bourgogne

11h20	1h20	2h	8h	560
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Cuisson des pieds de porc

1. Cette étape est à réaliser la veille.
2. Prendre les pieds de porc fendus en deux et les rincer abondamment sous un filet d'eau froide pour bien les faire dégorger.
3. Les placer au fond d'une cocotte.
4. Éplucher et laver les carottes et les placer entières dans le récipient de cuisson.
5. Faire de même avec l'oignon.
6. Prendre le poireau, couper les racines et la moitié du vert avec un couteau éminceur.
7. Le fendre en deux dans la longueur et le rincer abondamment sous un filet d'eau tiède en séparant bien les couches pour enlever tout le sable et la terre.
8. Placer les moitiés des poireaux dans la cocotte et couvrir d'eau froide.
9. Ajouter le gros sel et le poivre en grains et commencer la cuisson en plaçant un couvercle sur la cocotte.
10. Compter deux heures de cuisson à partir du moment où

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédients pour les tartines

- 50 g **Truffe**
- 1 **Salade(s)**
- 4 tranche(s) **Pain de mie**
- 1 **Huile d'olive**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Ingrédients pour les pieds de porc

- 6 **Pied(s) de porc**
- 2 **Carotte(s)**
- 1 **Poireau**
- 1 **Oignon(s)**
- 2 pincée(s) **Gros sel**
- 10 grain(s) **Poivre noir**

le bouillon commence à bouillir.

Étape 2

Finition des pieds de porc

1. En fin de cuisson (la viande doit être bien souple lorsqu'elle est piquée avec la pointe d'un couteau d'office), couper le feu et sortir les pieds.
2. A partir de cette étape, il faut aller assez vite pour ne pas que la chair refroidisse avant de l'avoir moulée.
3. Les désosser avec les mains tant qu'ils sont encore chauds en faisant attention de ne pas se brûler en retirant les os.
4. Dérouler une grande bande de film sur le plan de travail et y poser la chair.
5. Rouler le film pour donner une forme de boudin à la chair et le placer au réfrigérateur pendant une nuit afin que la chair refroidisse et que le boudin se solidifie.

Étape 3

Préparation de la truffe

1. Prendre la truffe et la passer sous un filet d'eau froide pour enlever la terre en la nettoyant avec une petite brosse.
2. Bien la sécher dans du papier absorbant puis la tailler très finement à l'aide de la mandoline, c'est à dire environ 1mm.
3. Compter six tranches par personne.
4. Réunir toutes les parures à l'aide du couteau éminceur, les hacher très finement puis les débarrasser dans un saladier.
5. Les mélanger avec de l'huile d'olive pour obtenir une sorte de condiment qui ne soit pas liquide mais lié.
6. Réserver les copeaux sur une petite assiette et les couvrir avec un papier absorbant légèrement humide afin d'éviter qu'ils ne sèchent.
7. Filmer et réserver au réfrigérateur.

Étape 4

Préparation de la salade

1. Prendre le cœur de sucrine, le rincer et le sécher sur du papier absorbant.
2. Le fendre en quatre et assaisonner d'un filet d'huile d'olive, de fleur de sel et de poivre.

Étape 5

Montage des tartines

1. Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
2. Arroser les tranches de pain de mie d'un léger filet d'huile d'olive et les faire toaster dans un grille pain.
3. Parer les croûtes avec le couteau scie.
4. Sortir le boudin de pied de porc et le placer sur la

planche.

5. Le déballer, tailler de fines tranches puis les déposer sur les tartines.
6. Assaisonner d'un tour de moulin à poivre et de fleur de sel.

Étape 6

Dressage

1. Passer les tartines quelques instants au four afin de les tiédir.
2. Déposer les tartines sur assiettes.
3. Dresser dessus un quartier de sucrine et ajouter les copeaux de truffes.
4. Ajouter le condiment de truffes hachées à côté et servir.