

Entrées chaudes à la viande

Crépinette de pieds de cochon, boudin noir en tempura et carpaccio de betteraves


17h15

TEMPS TOTAL

1h

PRÉPARATION

4h15

CUISSON

12h

REPOS

977

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la farce

4 Pied(s) de porc
4 Champignon(s) de Paris
2 Echalote(s)
1 c. à soupe **Porto**
1 Carotte(s)
1 branche(s) **Thym**
1 unité(s) entière(s) **Clou(s) de girofle**
1 Oignon(s)
1 Gousse(s) d'ail
1 Sel
1 Poivre

Ingrédient pour le crépinettes

200 g **Crépine(s) de porc**
40 g **Chapelure**
25 g **Sucre semoule**
40 g **Farine**
2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**

Étape 1

Préparation des crépinettes

- 1** Eplucher la carotte, l'oignon, les échalotes et l'ail. Les couper en petits dés à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2** Mettre l'oignon, la carotte, la moitié des échalotes et l'ail en dés dans une marmite. Ajouter le thym et le clou de girofle.
- 3** Mettre les pieds de cochon dans la marmite, remplir d'eau à hauteur. Assaisonner de sel et de poivre.
- 4** Faire chauffer et laisser cuire pendant 4 heures sur feu doux.
- 5** Nettoyer puis éplucher les champignons de Paris à l'aide d'un couteau d'office.
- 6** Emincer les champignons à l'aide du couteau éminceur.
- 7** Ôter la marmite du feu dès que les pieds sont cuits, ôter les pieds de cochon et récupérer la garniture de légumes à l'aide d'une écumoire. Les réserver dans un bol. Retirer le clou de girofle et le thym.
- 8** Désosser ensuite les pieds cuits pendant qu'ils sont chauds à l'aide d'un couteau d'office.
- 9** Prendre soin de ne pas se brûler.

- 10 Faire chauffer une poêle sans matière grasse. Faire revenir les champignons, les échalotes restantes et la viande des pieds de cochon avec la garniture pendant 10 minutes.
- 11 Déglacer ensuite avec le porto rouge. Mélanger.
- 12 Ôter la poêle du feu. Déposer le mélange dans des cercles de 7 cm de largeur, les remplir sur 1 à 2 cm de hauteur à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 13 Réserver au réfrigérateur pendant 8 à 12 heures.

Étape 2

Cuisson des crépinettes

- 1 Sortir les cercles du réfrigérateur puis les ôter.
- 2 Entourer chaque morceau de crépine.
- 3 Mélanger le sucre roux et la chapelure dans un bol à l'aide d'une fourchette pour que le mélange soit homogène.
- 4 Verser la farine et l'œuf dans bols distincts.
- 5 Déposer une crépinette dans la farine, l'en enrober, puis la passer dans l'œuf.
- 6 Passer enfin la crépinette dans le mélange de chapelure et de sucre.
- 7 Faire de même pour toutes les crépinettes, les réserver sur une assiette.
- 8 Faire chauffer une poêle avec de l'huile d'arachide. Faire revenir les crépinettes de chaque côté en les retournant à l'aide d'une spatule, jusqu'à coloration dorée.
- 9 Attention à les cuire sur feu doux, car la présence du sucre roux pourrait brûler.
- 10 Réserver au chaud sur une assiette.

Étape 3

Préparation des tempura de boudin noir

- 1 Faire chauffer la friteuse à 180°C avec l'huile.
- 2 En l'absence de friteuse, les faire frire à la poêle.
- 3 Mettre de la farine de tempura dans un bol, puis verser l'eau.
- 4 Mélanger avec les mains jusqu'à obtention d'une pâte épaisse proche de celle d'une pâte à beignets.
- 5 Prendre le boudin noir. Former des petites boules dans le creux de la main ou leur donner la forme de petits cubes.
- 6 Tremper les morceaux de boudin dans la pâte à beignets, les réserver sur une assiette.
- 7 Plonger les beignets dans l'huile chaude, les laisser dorer pendant quelques minutes.
- 8 Sortir ensuite les beignets de la friteuse à l'aide d'une écumoire, les déposer sur une assiette tapissée de papier absorbant.
- 9 Attention à ne pas utiliser une écumoire en plastique qui risquerait de fondre.

10 cl **Huile d'arachide**

Ingrédients pour la tempura de boudin noir

80 g **Boudin noir**
 40 g **Farine à tempura**
 40 ml **Eau**
 50 cl **Huile pour friture**
 1 **Sel**

Ingrédients pour la vinaigrette

3 c. à soupe **Huile d'olive**
 1 c. à soupe **Jus de citron**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

0.5 **Betterave jaune**
 0.5 **Betterave(s) rouges(s) cuite(s)**
 0.5 **Betterave(s) chioggia**
 1 **Pousses de betterave**
 1 **Pourpier(s)**
 1 **Salade(s)**

- 10 Assaisonner les tempura de sel et réserver.

Étape 4

Finitions et dressage

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Mélanger l'huile d'olive, du jus de citron, du sel et du poivre dans un bol à l'aide d'un fouet. Réserver.
- 3 Laver puis éplucher les betteraves rouges, jaunes et chioggia.
- 4 Trancher des rondelles fines à l'aide d'une mandoline.
- 5 Retailler 2 côtés de chaque rondelle à l'aide d'un couteau d'office, réserver.
- 6 Mélanger les pousses de betterave, la mizuna et le pourpier dans un bol. Puis verser les 3/4 de la vinaigrette.
- 7 On peut aussi remplacer cette salade par un mélange d'herbes (persil, cerfeuil et ciboulette par exemple).
- 8 Déposer ensuite les crépinettes sur une plaque de four tapissée de papier sulfurisé.
- 9 Enfourner pendant 5 min juste avant de servir.
- 10 Dresser les rondelles de betterave sur des assiettes de dressage en posant une de chaque type en quinconce. Cela doit faire une ligne au milieu de l'assiette.
- 11 Napper légèrement les betteraves du restant de vinaigrette à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 12 Sortir les crépinettes du four, les dresser au milieu des assiettes sur les tranches de betterave.
- 13 Disposer harmonieusement des beignets de boudin noir sur les tranches de betterave, des deux côtés de chaque crépinette.
- 14 Décorer le dessus de chaque crépinette avec de la salade et servir.