Nicolas Duquenoy

Entrées chaudes à la viande

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

17h15	1h	4h15	12h	977
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

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 dés 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.

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)**

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'oeuf.
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.