Sarah Savoy

Finger food

Fausses oreilles de cochon

35 min	10 min	20 min	5 min	322
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la garniture

450 g **Chair à saucisse**
1 **Oignon(s)**
1 **Poivron(s)**
2 **Gousse(s) d'ail**
5 **Oignon(s) nouveau(x)**
1 **Sel**
1 **Poivre noir**
1 **Piment de Cayenne**

Ingrédients pour la pâte

125 g **Farine**
1 pincée(s) **Sel**
80 ml **Eau**

Ingrédients pour la friture

1 **Huile pour friture**

Étape 1

Préparation des oreilles de cochon

1. Faire chauffer une poêle sur feu moyen-doux et y ajouter la chair à saucisse.
2. Ajouter du sel, du poivre et du piment de Cayenne puis laisser revenir en mélangeant de temps en temps à l'aide d'une cuillère en bois pour permettre à toute la chair de bien dorer.
3. Pendant la cuisson, couper le poivron vert en deux à l'aide d'un couteau de chef. Retirer les nervures et les graines puis tailler en morceaux.
4. Eplucher et ciseler l'oignon.
5. Eplucher et émincer l'ail. Réserver le poivron, l'oignon et l'ail sur une assiette.
6. Hacher grossièrement la partie verte des oignons nouveaux. Réserver sur une autre assiette et en garder une partie pour le dressage.
7. Mettre le poivron, l'oignon, l'ail et le porc à cuire dans la poêle
8. Ajouter encore du sel, du piment de Cayenne ainsi que du poivre. Laisser revenir en remuant de temps en temps.

Préparer la pâte pour les oreilles de cochon. Verser la

9 farine et le sel dans un saladier. Ajouter l'eau progressivement tout en remuant à l'aide de la spatule.

10 Mélanger jusqu'à ce que la pâte commence à former une boule. Malaxer la pâte directement dans le saladier.

11 Ajouter un peu de farine si la pâte colle.

12 Fleurer le plan de travail. Y transférer la pâte puis la malaxer de nouveau.

13 Former autant de boules de pâte que d'oreilles de cochon à préparer. Réserver.

14 Terminer la cuisson de la farce. Ajouter les oignons nouveaux dès que les oignons sont bien tendres puis mélanger pour les incorporer à la farce.

15 Laisser revenir les oignons nouveaux pendant 2 à 3 min. Ils ne doivent pas être trop cuits.

16 Éteindre le feu en dessous de la poêle. Si la farce semble trop grasse, la transférer sur une assiette tapissée de papier absorbant pour éponger le trop plein de graisse.

Étape 2

Elaboration des oreilles de cochon

1 Étaler chaque boule de pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie pour former des cercles fins pendant que la farce refroidit. Réserver sur une assiette en saupoudrant chaque cercle de farine pour éviter qu'ils ne collent entre eux.

2 Préparer un bol d'eau pour pouvoir coller la pâte au moment de former les oreilles de cochon.

3 Faire chauffer une poêle anti-adhésive sur feu moyen et ajouter de l'huile pour friture.

4 Former les oreilles pendant que l'huile commence à chauffer. Déposer de la farce au milieu de chaque cercle de pâte à l'aide d'une cuillère à soupe, humidifier les bords du cercle avec un peu d'eau puis plier en deux.

5 Humidifier les extrémités puis plier à nouveau et coller les extrémités ensemble pour donner la forme d'une oreille.

6 Vérifier la température de l'huile en faisant tomber une goutte d'eau dedans. L'huile doit crépiter quand elle est à bonne température.

7 Déposer délicatement les oreilles de cochon dans l'huile. Ne pas surcharger la poêle pour éviter que la température de l'huile ne baisse et que les oreilles absorbent trop d'huile.

8 Retourner les oreilles une fois qu'elles sont bien dorées sur la première face.

9 Une fois qu'elles sont dorées sur toute leur surface, les retirer de la poêle à l'aide de pinces de cuisine. Réserver sur une assiette recouverte de papier absorbant pour égoutter le trop plein d'huile.

Étape 3

Dressage

1. Hacher le reste des feuilles des oignons nouveaux pendant que les oreilles refroidissent.
2. Découper les bulbes des oignons nouveaux en quartiers et les disposer sur une assiette.
3. Déposer les oreilles de cochon sur le lit d'oignons et décorer avec l'oignon haché précedemment.