

# PANNEQUETS DE PIEDS DE PORCS AUX CHAMPIGNONS NOIRS



**Préparation** : 45 min



**Temps de cuisson** : 3 h 30 min



## **Ingrédients pour 4 personnes :**

- 2 pièces de pieds de porc
- 100g de crêpine
- 100g de blanc de poulet
- 1 blanc d'œuf
- 80g de crème liquide
- 50g de trompettes de la mort
- Garniture aromatique : 2 carottes, 1 oignon, 50g de vert de poireaux, huile, dès de tomate, pluches de cerfeuil, sel, poivre

## **Préparation :**

- Faites cuire les pieds de porc avec la garniture aromatique au court bouillon pendant trois heures.
- Désossez les pieds de porc entièrement. Coupez les en dès.
- Réservez et conservez le court bouillon.
- Hachez les trompettes de la mort.
- Préparez une mousse de volaille : Mixez les blancs de poulet, ajoutez le blanc d'œuf, la crème, sel et poivre.
- Mélangez les pieds avec la mousse et les trompettes.
- Répartissez ce mélange dans la crêpine pour former quatre pannequets triangulaires.
- Mettez ces pannequets dans le bouillon de cuisson pendant dix minutes à petit feu.
- Une fois cuits, saisissez les pannequets dans une poêle avec de l'huile fumante.
- Faites les dorer.
- Faites réduire un peu de bouillon avec de la crème afin d'obtenir une sauce nappante.
- Dans l'assiette, posez des dès de tomate et des pluches de cerfeuil, les pannequets dessus et nappez de sauce.