

Tourte de pieds de porc au foie gras, sauce au jus de veau.



Ingrédients :

80g foie gras cru

4 pieds de cochon

100g champignons séchés

Pâte feuilletée

2 œufs

Echalote

Sel, poivre.

Préparation :

Faire mariner le foie gras dans un vin avec fleur de sel.

Cuire les pieds de cochon dans un court bouillon épicé et laisser refroidir dans son jus.

Désosser et couper la chair. Faire revenir dans l'huile, les pieds, les champignons, l'échalote. Saler et poivrer.

Découper disques de pâte feuilletée, mettre farce et cubes de foie gras.

Fermer la tourte, dorer au jaune d'œuf. Cuire au four 180° pour 30 mn.

Servir avec une sauce au jus de veau parfumé à la truffe.