

## Pieds de porc en rouleaux



*Pour 4 rouleaux :*

2 Pieds de cochon

[bouillon de légumes](#)

1 ou 2 gousses d'ail

persil

crépine

jus de viande

huile

beurre

sel et poivre

Mettre les pieds de cochon à tremper dans de l'eau froide pendant 5 ou 6 heures.

Mettre les pieds dans une cocotte avec le bouillon de légumes froid. Saler, poivrer. Porter à ébullition.

Laisser cuire à couvert pendant 2 heures en [écumant](#).

Décortiquer les pieds tant qu'ils sont chauds (*quand ils sont froids ce n'est plus possible*). Il y a beaucoup de petits os, *attention de ne pas en oublier !*

Mélanger la chair des pieds avec 1 cuillère à soupe d'huile, l'ail écrasé et le persil. Saler si utile. Poivrer.

Étaler la crépine, y déposer des rouleaux de viande et rouler.  
A ce stade vous pouvez congeler les rouleaux.

Faire dorer les rouleaux dans un mélange d'huile et de beurre, *la crépine doit devenir croustillante. On peut aussi, après les avoir badigeonnés d'huile - on n'est plus à ça près ! - les faire dorer au four.*

Les arroser d'une vinaigrette chaude au jus de viande (jus de viande réduit émulsionné avec huile, sel et poivre, le tout réchauffé). On peut aussi tout simplement les rouler, une fois dorés, dans du jus de viande.

Servir en apéritif (coupés en rondelles) ou en entrée (entiers) avec une salade de roquette. *Pour ma part je les préfère froids mais c'est très personnel car en principe on les préfère chauds.*



*Quand je fais un rôti ou une volaille au four je garde le jus de cuisson (sans le gras) que je congèle.*