

Tournedos de pied de porc et moutarde au piment d'Espelette

Pour 4 personnes

Tournedos

Ingrédients :

- 4 pieds de porc
- 1 poireau
- ½ branche de céleri
- 1 carotte
- Thym, laurier
- Sel, piment d'Espelette
- 4 tranche de poitrine fumée
- 50 gr de chapelure
- 50 gr de farine
- 1oeuf
- 4 cercles de 10 cm de diam. sur 4 de haut.

Confection :

- confectionner un bouillon avec tous les ingrédients
- ajouter les pieds et cuire à frémissement pendant 1 h 30 environ
- retirer et laisser refroidir les pieds pour pouvoir les désosser
- remplir les cercles avec la chair des pieds puis réserver au réfrigérateur
- une fois refroidis démouler et entourer les tournedos avec les tranches de poitrine fumée.
- paner les tournedos à la farine, à l'œuf puis à la chapelure.
- dorer au four pendant 10 minutes à 180°

Sauce moutarde

Ingrédients :

- 1 échalote
- ½ verre de porto rouge
- 25 cl de fond de veau
- 10 cl de crème
- 2 cuillerées à soupe de moutarde au piment d'Espelette
- Sel

Confection :

- ciseler l'échalote pour la faire suer
- déglacer au porto rouge et mouiller avec le fond de veau
- laisser réduire de moitié et crèmer
- ajouter la moutarde au piment d'Espelette, rectifier l'assaisonnement.

Recette : Restaurant Euzkadi Espelette