

Difficulté 

Viande : Porc

Morceaux : Palette

Paupiettes de Porc du Limousin farcies



Recette de Alain LONGEVAL
Restaurant de l'Abattoir (87-Limoges)



TEMPS

Préparation : 1 h 30

Modes de cuisson : à griller ou rôti

Temps de cuisson : 3h30



PARTS

Recette pour 4 personnes



INGRÉDIENTS

- 4 escalopes de Porc du Limousin dans la noix de jambon frais
- 2 pieds de porc frais
- 500 g de poitrine de porc fraîche ou de ventrèche sans couenne
- 4 tranches de poitrine fumée
- 1 bouteille de vin rouge
- 2 échalotes
- 2 carottes
- 2 gousses d'ail
- 50 g de pignons
- 80 g de châtaignes blanchies
- 1 càs de Cognac
- Cerfeuil
- Ficelle à rôti



PRÉPARATION

1. Cuire les pieds pendant 3 heures (1 fois blanchis puis 1 fois au bouillon) la veille.
Laisser refroidir dans le bouillon et désosser le lendemain.
2. Hacher la poitrine, y ajouter les pieds hachés grossièrement et une brunoise d'échalotes et carottes suées et flambées au Cognac.
3. Ajouter ail et cerfeuil fraîchement ciselés, châtaignes et pignons écrasés, bien mélanger.
4. Façonner les paupiettes, barder avec les tranches de poitrine, ficeler et assaisonner.
5. Sauter et dorer les faces des paupiettes, puis enfourner 15 à 20 min en arrosant souvent avec le gras de cuisson.
En milieu de cuisson, dégraisser et déglacer avec un grand verre de vin.
6. Continuer d'arroser.
7. Sortir du four, réserver les paupiettes et finir la sauce : réduire le jus de cuisson puis le lier au beurre.
8. Vous pouvez servir les paupiettes avec des pommes sautées, des haricots verts ou une mousse de carottes.

Crédit photo Jean-Christophe DUPUY