

:. HÔTEL – RESTAURANT

Le



Coq Hardi

Pouilly sur loire

Françoise et Dominique Fonseca

Chartreuse de Pied de porc braisé aux escargots Navet orangette

8 pers

4 pieds de porc cuit

100 gr de blanc de dinde ou poulet, 100 grs de crème 3 blancs sel/poivre

24 escargots ¼ botte de ciboulette 2 échalotes 1 verre de pouilly

1/4 l de fond de veau

8 feuilles de chou vert

beurre

Crépine QS

.farce fine passer volaille blanc d'œuf au robot, saler et incorporer la crème

Sauter les escargots avec échalote et déglacer vin blanc (refroidir) mettre les pieds de porc à chauffer à l'eau (sous vide) déballer et désosser sur un film (26 os) refroidir et coupé en gros dés lié avec la farce fine et escargots en dés

Blanchir les feuilles de chou vert à l'eau salé et rafraichir rouler au rouleau entre 2 films poser sur la crépine mettre la farce et formé en crépinette coloré à la poêle napper de fond de veau glacer au four chaud en arrosant

Navet à l'orange

2 kg de navet (nouveau)

3 oranges

100 gr de beurre

Peler au couteau les navets le couper en coin de rue et blanchir 2 fois mouiller avec le jus et pulpe des orange et le beurre cuire fondant et réserver