PIEDS DE COCHON

Apprenez à préparer vos pieds de cochon maison, saumurés et cuits longuement au bouillon. Suivez mes explications étape par étape et ma vidéo Youtube.

Voir la recette sur YouTube



Quantité
4 à 6 personnes

Préparation
15 minutes
Saumurage : 48 heures

Cuisson
10h

INGRÉDIENTS

- 4 à 6 pieds de porc
- 3 à 4 litres de saumures à 10 % (suivant la grosseur des pieds)
- 5 à 6 litres de bouillon charcutier (suivant la grosseur des pieds)

NB : retrouve le lien de la recette de la saumure juste ici et celle du bouillon par là

MATÉRIEL

- 1 couteau d'office
- 1 bac (pour la mise en saumure et pour régler les pieds)
- 1 torchon (propre et stérile)
- ficelle grise
- 1 faitout de 8 litres
- 1 écumoire
- 1 plaque (15 à 20 cm de long sur 5 cm de large, inox ou alu de préférence)
- aluminium

Farces and Furious - Tous droits réservés |

À VOS PLANCHES, À VOS COUTEAUX !

Étape 1

- Brûler les poils éventuels restants, gratter les résidus et rincer les pieds dans de l'eau très froide.
- Mettre en saumure 48H au réfrigérateur, en s'assurant que les pieds soient bien recouverts de saumure. Ne pas fermer le récipient !

Étape 2

- Préchauffer le bouillon si besoin et l'écumer avant ébullition. Rectifier la salaison, et au besoin rajouter de la saumure vierge (si trop fade) ou détendre avec de l'eau (si trop salée).
- Préchauffer le four à 100°C.
- Égoutter les pieds, les mettre tête-bêche avec une plaque recouverte d'aluminium entre eux.
- Les enrouler très serrés dans un torchon, puis ficeler l'ensemble très serré toujours ! Disposer dans votre faitout et monter à ébullition.

Étape 3

- Maintenant, 2 choix s'offrent à vous : soit vous cuisez au four (à 100°C) avec un couvercle, soit vous cuisez très lentement sur un gaz …
- Suivant la grosseur et l'origine de vos pieds de porc (ferme traditionnelle ou élevage standard), le temps de cuisson peut varier entre 8 et 10 heures. Le mieux étant que cela cuise le plus doucement possible !

Étape 4

- Au terme de la cuisson, « régler » les pieds dans le bouillon préalablement écumé et monté à ébullition dans un récipient pouvant aller au réfrigérateur.
- Laisser dans le bouillon chaud à température ambiante au moins 30 minutes, afin que celui-ci redescende en température. Veiller à ce que l'ensemble soit recouvert de bouillon pour le refroidissement.
- Mettre au réfrigérateur. Après 48H de refroidissement, déballer vos pieds afin de les utiliser pour ce dont vous les avez prévu.



L'ASTUCE DE STÉPHANE

Il vous est possible de les cuire sans torchon ni ficelle si vous devez les désosser après cuisson. Vous les tasserez dans un récipient avant de les mettre au réfrigérateur et ainsi pouvoir les couper en cubes ou autre plus aisément pour les adjoindre dans vos préparations !

Retrouvez cette recette sur farces-and-furious.fr/project/pieds-de-cochon/