



# RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



## Cromesquis : PIED DE COCHON & PETITS GRIS AU COGNAC RÉMY MARTIN®

LE CHEF

Création originale de  
Christian SEGUI,  
Meilleur Ouvrier de France Traiteur

Recette pour environ 8 à 10 cromesquis (de 60 à 80 g)



### 1. APPAREIL PIED DE COCHON

250 g de pieds de cochon cuits désossés\*  
50 g de petits gris cuits au naturel (conserve)  
75 g d'échalotes  
15 g de beurre  
125 g de petites girolles  
½ gousse d'ail  
20 g de cognac Rémy Martin® VSOP 40% vol.  
12 g de truffes (facultatif)  
12 g de persil plat  
QS Thym frais  
½ feuille de laurier  
7 g de sel fin  
1 g de poivre noir (1 pincée)  
25 g de glace de viande\*\*  
Poids total : 592 g

\* Chez votre artisan charcutier, acheter les pieds de cochon cuits désossés. S'ils sont non désossés : après les avoir désossés, peser 250 g de viande.

\*\* A défaut de glace de viande, il est possible d'utiliser un mélange de 5 g de fond de veau en poudre et 20 g d'eau.

Gratter les pieds des girolles à l'aide d'un petit couteau. Les brosser ensuite dans de l'eau à l'aide d'un pinceau pour nettoyer les chapeaux. Rincer et égoutter.

Hacher l'ail et le persil. Tailler au couteau en petits dés les pieds de porc. Couper les petits gris lavés et égouttés en deux ou trois selon leur grosseur. Ciseler l'échalote et la faire suer dans une poêle avec le beurre puis ajouter les girolles taillées et les petits gris, poêler vivement. Ajouter les pieds de porc, l'ail hachée, le laurier, le thym et déglacer au cognac Rémy Martin® VSOP. Verser la glace de viande. Ajouter enfin truffes et persil haché. Rectifier l'assaisonnement et remplir des moules silicone demi-sphériques de 5 à 6 cm en pressant légèrement et bien lisser. Mettre au froid filmé.

### 2. CONFECTION DES CROMESQUIS

Panelure anglaise :  
80 g de farine T55  
3 œufs entiers battus (150 g)  
150 g de chapelure de pain  
Sel et poivre en Q.S.  
Poids total : 380 g

Démouler les demi-sphères. Chauffer le côté plat de chacune puis les coller deux à deux pour obtenir de belles sphères. Remettre au congélateur pour faciliter l'étape suivante : passer les sphères dans la farine, puis dans l'œuf battu salé et poivré, enfin dans la chapelure. Remettre au congélateur quelques minutes et répéter l'opération. Frire à 180°C jusqu'à coloration dorée, puis égoutter sur du papier absorbant.

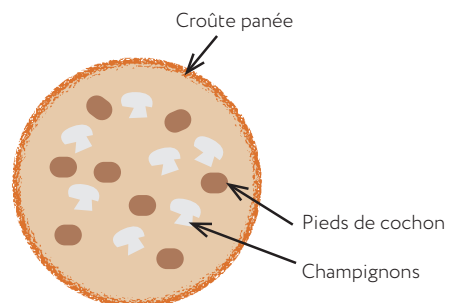
### 3. JUS DE PERSIL

50 g d'eau  
100 g de persil plat  
1 gousse d'ail  
Sel, piment d'Espelette en Q.S.  
Poids total : 155 g

Porter l'eau à ébullition. Ajouter le persil lavé et équeuté ainsi que l'ail écrasée. Cuire 1 à 2 minutes puis mixer. Passer au tamis. Assaisonner.

### 4. DRESSAGE

Disposer le cromesquis chaud dans un petit caquelon, ajouter un filet de jus de persil.



www.remycointreaugastronomie.com