



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



CROMESQUIS : PIEDS DE COCHON ET PETITS GRIS AU BRANDY ST-RÉMY®

LE CHEF

Création originale de
Christian SEGUI,
Meilleur Ouvrier de France Traiteur



Recette pour environ 20 à 25 cromesquis (de 60 à 80 g)

1. APPAREIL PIED DE COCHON

500 g de pieds de cochon cuits désossés
100 g de petits gris
150 g d'échalotes
250 g de petites girolles
5 g d'ail
Brandy **St-Rémy®** en Q.S.
25 g de truffes (facultatif)
25 g de persil plat
Thym, laurier
15 g de sel
2 g de poivre noir
50 g de glace de viande

Tailler en petits dés les pieds de porc. Couper les petits gris en deux ou trois selon leur grosseur. Faire suer les échalotes dans du beurre, ajouter les girolles et les petits gris, poêler vivement. Ajouter les pieds de porc, l'ail haché, déglacer au brandy **St-Rémy®**. Ajouter en dernier truffes et persil. Rectifier l'assaisonnement et mouler en moule demi-sphérique. Mettre au froid filmé.

2. CONFECTION DES CROMESQUIS

Panelure anglaise :
Farine en Q.S.
12 œufs
Chapelure en Q.S.
Sel et poivre en Q.S.

Prendre deux demi-sphères. Chauffer le côté plat de chacune puis les coller ensemble et remettre au froid. Paner à l'anglaise, remettre au grand froid, renouveler l'opération une seconde fois. Frire à 180°C.

3. JUS DE PERSIL

100 g d'eau
200 g de persil plat
2 gousses d'ail
Sel, piment d'Espelette en Q.S.

Porter l'eau à ébullition. Ajouter le persil équeuté et l'ail écrasé. Cuire puis mixer et filtrer à l'étamine. Assaisonner.

4. DRESSAGE

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

