

Pied de porc lyonnais

🍴 4 portions · ⌚ prep. 30m · 🕒 cuisson 2h30m

🍷 sulfites

Pied de porc braisé au vin blanc et fond de veau, croustillant à l'extérieur et fondant à l'intérieur. Un classique de la cuisine lyonnaise.

France / Lyon

INGRÉDIENTS

□ huile d'olive	2 cuil. soupe	□ feuille de laurier	2
□ gros oignon	2	□ sel	
□ pied de porc désossé	4	□ poivre noir	
□ vin blanc sec	250 ml	□ pomme de terre	800 g
□ fond de veau	500 ml	□ persil	2 cuil. soupe
□ ail	2 gousses	□ échalote, <i>finement ciselée</i>	1
□ thym frais	2 branches		

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Faire chauffer l'*huile d'olive* dans une *cocotte* allant au four. Ajouter les *gros oignon* (émincés) et les faire revenir 5 minutes.
3. Dorer les *pied de porc désossé* sur toutes les faces pendant 10 minutes.
4. Verser le *vin blanc sec* et laisser réduire de moitié, environ 5 minutes.
5. Ajouter le *fond de veau*, l'*ail* (écrasées), le *thym frais* et les *feuille de laurier*. Saler avec du *sel* et poivrer avec du *poivre noir*.
6. Couvrir et enfourner pendant 150 minutes, en retournant les pieds toutes les 45 minutes.
7. Pendant ce temps, couper les *pomme de terre* en cubes. Les précuire 5 minutes dans de l'eau bouillante, puis les dorer à la poêle.
8. Retirer les pieds de porc de la *cocotte* et les garder au chaud. Filtrer le jus de cuisson et le réduire à feu vif jusqu'à obtenir une sauce nappante.
9. Servir les pieds de porc nappés de sauce, accompagnés des pommes de terre dorées. Parsemer de *persil* (haché) et d'*échalote*.