

Pieds de cochon a la sainte- menehould

Couper chaque pieds en deux après l'avoir bien nettoyé. Remettre les deux morceaux l'un contre l'autre en les séparant d'une petite barde de lard.

Entortiller chaque pied séparément avec un ruban de fil ou une bande assez large pour qu'il ne puisse se défaire en cuisant. Les mettre à cuire pendant 5 heures dans un court bouillon composé d'eau, clous de girofle, persil, carottes, oignons, 2 ou 3 gousses d'ail. Les égoutter, les laisser refroidir à moitié. Défaire les bandes. Les paner, les griller à feu doux pour leur donner une couleur dorée. Les servir avec de la moutarde, une sauce Robert ou une sauce piquante.

"Pomme Drevard"

lien permanent vers la recette : [Pieds de cochon a la sainte- menehould](#)