

OREILLES DE PORC

Après les avoir bien flambées et nettoyées à l'intérieur, les marquer en cuisson à l'eau salée à raison de 8 grammes au litre, avec carottes, oignon piqué et bouquet garni, si elles doivent être servies au naturel ou avec une sauce.

Si elles doivent être servies avec une garniture de choucroute, de choux à la flamande, ou de lentilles, elles sont cuites avec ces garnitures.

Si elles sont accompagnées d'une garniture à la flamande, on supprime le lard de celle-ci.

Si elles sont servies aux lentilles, celles-ci sont mises en purée après la cuisson des oreilles.

Oreilles de porc à la Rouennaise. — Les cuire comme pour être servies au naturel et les séparer sur le travers, de façon à avoir la partie épaisse d'un côté et la partie plate de l'autre. — Hacher la partie épaisse ; couper l'autre en morceaux, et faire mijoter le tout pendant une demi-heure dans un décilitre et demi de sauce Demi-glace au Madère.

Laisser refroidir ; retirer les morceaux et ajouter au hachis saucé 350 grammes de chair à saucisses par oreille et une pincée de persil haché. Diviser en parties du poids de 100 grammes ; les rouler en boules en mettant un morceau d'oreille au milieu de chacune. — Envelopper de crépine ; arroser de beurre fondu et griller doucement.

Aux trois quarts de la cuisson, les saupoudrer de chapelure et finir de cuire en les colorant.

— Servir à part une sauce Madère.

Oreilles de porc Sainte-Menehould. — Cuire les oreilles comme il est indiqué et les partager en deux dans la longueur. — Les enduire légèrement de moutarde ; les paner au beurre et les griller doucement.

— Servir tel quel, ou avec une purée de pommes de terre à part.

PIEDS DE PORC

Les pieds de porc se cuisent comme les oreilles destinées à être servies au naturel.

On peut les préparer ensuite comme celles-ci, mais ils se servent plus particulièrement panés et grillés, ou truffés.

Pieds de porc panés. — Les pieds étant partagés en deux et panés, les arroser de saindoux ou de beurre fondu et les griller très doucement, ainsi qu'il convient à tout objet fortement pané.

— Servir au naturel, ou avec une purée de pommes de terre à part.

Pieds de porc truffés. — Ces pieds s'achètent généralement tout prêts, et il est rare qu'on les apprête à la cuisine, sauf dans les très grandes maisons. Leur préparation n'est pas en somme très compliquée.

Cuire les pieds selon le procédé indiqué pour les Oreilles servies au naturel ; les désosser entièrement et laisser refroidir. Couper ensuite la chair en gros dés ; la mélanger dans un fin hachis de porc compté à rai-