

## TARTINE DE CÈPES ET PIEDS DE PORC NOIR EN « EC'AIL » ROSE DE LAUTREC

### **Ingrédients pour 4 personnes :**

80g beurre  
1 dl huile olive  
600g cèpes  
1 tête d'ail rose de Lautrec Label Rouge/IGP  
1 pieds de porc noir cuits  
4 belles tranches pain Lo Cantel  
½ botte Persil plat  
Sel, poivre

### **Réalisation :**

1 - Nettoyer les cèpes avec un pinceau ou un papier absorbant humidifié, les colorer dans une poêle bien chaude à l'huile d'olive, égoutter. Les tailler en tranches de 5 à 8 mm.

2 - Eplucher l'ail rose de Lautrec, garder les plus grosses gousses pour l'écaille. Hacher les petites avec le persil.

3 - Chauffer le pied de porc avec un peu d'eau à couvert pour le rendre malléable, puis éliminer les os avec minutie. Hacher grossièrement.

4 - Beurrer le pain, sauter les cèpes au beurre en ajoutant la persillade, puis les pieds de porc et répartir cette préparation sur vos tranches.

5 - Emincer finement les grosses gousses d'ail (1mm) et les porter à frémissement dans de l'eau, retirer, éponger. Les placer sur le dessus de vos tartines en les chevauchant, pour former des écailles. Arroser d'un filet d'huile d'olive et passer à four chaud 8 mm à 210°C (Th 7).

**Accord met et vins :** Fronton AOP

Recette crée par Justine BOURGOIS

Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et de Tourisme d'Occitanie Toulouse

