PIEDS DE PORC PANÉS GRILLÉS

LA RECETTE

PIEDS DE PORC PANÉS MAISON VIVANT

Pour 2 personnes :
- Temps de préparation : 15 min
- Temps de cuisson : 2h15 min
- Temps total : 2h30 min

Ingrédients :
- 2 demi pieds de porc panés Maison Vivant
- 1 carotte
- 1 bouquet garni d'herbes aromatiques

Préparation :
Dans un faitout **déposez les pieds, recouvrez d'eau et portez à ébullition.**
Lavez et coupez la carotte en dés.
Épluchez puis émincez grossièrement l'oignon.
Ajoutez les légumes et le bouquet garni dans le faitout et **laissez frémir** pendant 2h.
Égouttez puis déposez les pieds dans un plat à gratin, salez poivrez.
Enfournez à 210°C pendant 15 minutes.

Conseil :
Accompagnez votre plat d'une salade.