PIEDS DE PORC PANÉS AU FOUR



LA RECETTE

PIEDS DE PORC PANÉS MAISON VIVANT



Pour 2 personnes :
- Temps de préparation : 15 min
- Temps de cuisson : 15 à 20 min
- Temps total : 30 à 35 min

Ingrédients :
- 2 pieds de porcs panés
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 1 cuillère de moutarde

Préparation :
Préchauffez votre four à 200°C.
Dans une poêle faites fondre une noisette de beurre.
Faites cuire les pieds de porc 10 minutes à feu moyen en les retournant régulièrement. Puis réservez.
Enduisez d'huile un plat allant au four.
Placez les pieds dans le plat puis enfournez 15 à 20 minutes jusqu'à ce que les pieds soient bien dorés.
Servez bien chaud, accompagné de moutarde !

Conseil :
Accompagnez ce plat d'une bonne salade verte.