

# Dos de sandre rôti, haricots cocos au jambon fumé, cromesqui de pied de cochon et jus corsé au vin rouge

• Nombre de personnes : 4 • Difficulté : Moyenne • Temps de préparation : 2h • Temps de cuisson : 4h



LE POUCE PIED  
1, rue Lait de Beurre – CHOLET

## Ingrédients :

- 4 pavés de sandre avec peau de 150 g chacun
- 2 pieds de cochon, 1 oignon, 1 carotte, bouquet garni, 1 œuf, farine, chapelure
- 100 g de jambon fumé
- 200 g de haricots cocos, 1 oignon, 1 carotte, bouquet garni
- 1 bouteille de vin rouge d'Anjou
- 1 litre de fumet de sandre
- Sel, poivre, persil
- 200 g de beurre



## Préparation :

- Cuire les pieds de cochon pendant 3 h avec l'oignon, la carotte et le bouquet garni
- Désosser et récupérer la chair gélatineuse
- Etaler dans un carré – Refroidir et couper en cubes – Paner à l'anglaise
- Poêler avec le jambon fumé les haricots cocos ; ajouter le persil
- Cuire les haricots cocos avec l'oignon et la carotte pendant 1 heure à petits bouillons
- Réduire le fumet d'un tiers
- Ajouter le vin rouge et réduire de moitié
- Assaisonner et incorporer le beurre
- Passer au chinois et réserver
- Poêler les pavés de sandre côté peau et passer au four à 180° pendant 6 mn
- Frire les cromesquis de pied de cochon – Réserver au chaud
- Dresser les haricots cocos dans un cercle
- Poser le sandre
- Déposer les cromesquis et ajouter la sauce
- Servir aussitôt

## Conseil du Sommelier

Pour accorder cette recette aux saveurs douces et fumées, on recherchera un Anjou-Villages souple, aux tanins fondus et bien marqué par les arômes de fruits mûrs.