

Les Dessous d'une Recette

Les pieds de porc au madère

Par Stéphanie Simon



Le froid hivernal a un unique avantage, il ouvre la porte aux plats de Brasserie, si joliment nommés «les plats canailles». Parmi ceux-ci, les pieds de porc sont des plus répandus en Romandie. Les pieds de veau sont parfois proposés à la carte mais rarement et les pieds d'agneau, souvent au menu en France ne le sont jamais chez nous, hélas. Avant de les apprêter au madère, les pieds de porc doivent être cuits longuement, à petit feu, puis égouttés et grillés. Pour les plus patients d'entre nous qui souhaitent imiter les grands chefs comme Loiseau ou Robuchon, on coupe ensuite la chair en tout petits cubes, pour les servir en entrée mélangés à des dés de foie gras ou mixés à des rillettes pour des tartines «riches». Quant à la sauce au madère, son secret c'est la qualité de son «fond brun», que l'on peut évidemment faire soi-même en ajoutant tomates et

estragon. Mais disons qu'une échalote revenue avec du madère et du «fond brun» acheté fera l'affaire. Il faut alors ensuite filtrer la sauce et la monter au beurre.

Le produit de la région

Les pieds de porc et toutes les autres pièces nécessaires aux plats canailles, sont sur commandes dans les deux belles boucheries de Stéphane et Véronique Planchamp à Vouvry et à Troistorrents. Laissez-vous conseiller par eux ce sont de vrais connaisseurs. Ave du Valais 13 à Vouvry et Rte du Village 4 à Troistorrents.



Pour accompagner ce mets

La Sélection de Jérôme Aké Bédá

Sommelier de l'Auberge de l'Onde à St Saphorin
Meilleur sommelier romand 03-05

Epesses AOC «Plant Robez» 2009
Vignerons : Vincent & Blaise Duboux à Epesses
Cépage : Plant Robez ou Plant Robert

Robe concentrée d'une teinte pourpre soutenue aux nuances violines.

Disque brillant et viscosité marquée.

L'approche nasale éveille tous les sens tant la finesse et la franchise du 1^{er} nez vous invitent à la dégustation.

Des arômes complexes de cèdre, de mine de crayon et d'argile vous envoûtent au prime abord.

À l'agitation du verre, le 2^{ème} nez égrène des notes gourmandes de mûres sauvages, de cerises noires et de tapenade d'olives.

L'attaque est un «tsunami» de plaisir !...imprimant un corps suave d'une grande densité aux relents minéraux.

L'évolution en bouche révèle une masse tannique civilisée ; balisée par une acidité et un boisé de grande classe qui équilibrent parfaitement un fruit d'une exceptionnelle pureté.

La fin de bouche évoque un tour de poivre noir sur une sensation réglissée avec un retour rétro nasal sur la griotte.

Plant Robez d'anthologie à avoir dans sa cave mais à ouvrir maintenant sur ces pieds de porc au madère.

TGV ! (Très Grand Vin) made in Lavaux.

T° service: 17°C / T° Dégustation: 18°C /

