

# Cassolette de lentilles du Puy germées au pied de cochon et foie gras chaud

- 4 personnes
- 4 escalopes de foie gras de 70 g  
1 pied de cochon cuit  
4 échalotes  
3 cl d'huile d'olive  
3 dl de Côtes d'Auvergne blanc  
7 ou 8 feuilles de persil plat  
20 g de beurre  
60 g de lentilles vertes du Puy  
sel, poivre

Faire tremper les lentilles pendant six heures à l'eau froide dans un grand bocal recouvert de gaze. Les égoutter puis les conserver 4 jours dans un endroit tempéré. Chaque jour, les rincer délicatement puis les égoutter.

JOUR J : Désosser le pied de cochon et couper la chair en dés très fins. Faire suer les échalotes hachées dans l'huile d'olive puis ajouter la chair. Poursuivre la cuisson 5 mn. Verser le vin blanc, laisser compoter à feu doux pendant 15 mn.

Faire sauter délicatement les lentilles germées au beurre sans les colorer, puis ajouter la préparation de pied de cochon. Cuire encore 10 mn, ajouter si nécessaire un peu de vin blanc. Assaisonner de sel et poivre. Hacher les feuilles de persil et les parsemer dans la préparation. Faire sauter les escalopes de foie gras vivement et très rapidement, les poser sur la cassolette de lentilles. Servir chaud.



*Accompagner  
d'un Côtes d'Auvergne  
blanc Chardonnay  
en Première Cuvée St-Verny  
ou Prestige des Dômes*