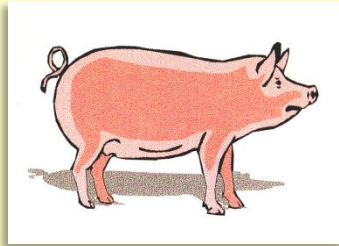


Ferme de la Martinie



Pieds de porc au pois de montagne

Pour 6 personnes – Préparation : 15 minutes et une journée pour les pois – Cuisson : 5 heures

Ingrédients :

- 3 pieds de porc
- 1 kg de pois de montagne
- 25 cl de vin blanc
- Poivre et sel
- Thym et laurier

Préparation :

Faire tremper les pois de montagne une journée. Partager les pieds en deux. Disposer dans un grand plat une couche de pois de montagne avec un peu de thym, de laurier, de poivre, de sel et de vin blanc, couvrir avec de l'eau et répéter l'opération afin que les pois trempent bien avec les aromates. Déposer les pieds légèrement enfoncés dans les pois et faire cuire 4 à 5 heures à 150°C. Le tout doit cuire doucement et longtemps.