



## Ingrédients

### Pour 4 personnes

8 à 12 joues de porc  
(selon grosseur)  
250 g de lentilles vertes  
du Puy  
10 cl de vin blanc sec  
1 oignon  
1 carotte  
200 g de céleri rave  
1 bouquet garni

### Vinaigrette

1 échalote  
1 gousse d'ail pelée  
1 cuillère à soupe de  
moutarde  
3 cuillères à soupe  
de vinaigre de vin  
8 cuillères à soupe d'huile  
d'arachide  
4 cuillères à soupe d'huile  
d'olive

### Finition et dressage

4 brins de cerfeuil  
Feuilles de salade frisée  
ou de pissenlit  
350 g de foie d'oie cru farine  
Sel, poivre

# La salade tiède de joues de porc

aux lentilles et au foie d'oie

**Marc Haerberlin, Auberge de l'ill, Illhaeusern**

La veille, trier les lentilles et les laisser tremper 6 heures dans une grande quantité d'eau froide. Le lendemain, mettre les joues de porc dans une grande marmite. Ajouter le vin blanc, la carotte et l'oignon pelé, le céleri et le bouquet garni. Couvrir largement d'eau froide et porter à ébullition. Laisser cuire 1h30 à petits frémissements, en écumant en début de cuisson. Saler et poivrer pendant la cuisson. Lorsque les joues de porc sont cuites, les égoutter et les laisser refroidir. Conserver le bouillon de cuisson dans la marmite. Y plonger les lentilles après les avoir égouttées. Laisser cuire 30 minutes, puis les égoutter à nouveau et éliminer le bouquet garni, le céleri, l'oignon et la carotte.

### Vinaigrette

Mettre dans le bol d'un mixer l'échalote et la gousse d'ail pelée, le vinaigre, six cuillerées à soupe d'huile d'arachide, l'huile d'olive, la moutarde. Saler et poivrer. Mixer jusqu'à obtention d'une vinaigrette liée. Assaisonner les lentilles de la moitié de cette vinaigrette et bien mélanger.

### Finition et dressage

Couper chaque joue de porc en quatre tranches. Couper le foie en quatre escalopes. Faire chauffer le reste d'huile d'arachide dans une poêle antiadhésive de 24 cm. Saler, poivrer et fariner légèrement les tranches de foie. Les faire cuire 1 minute de chaque côté dans l'huile chaude. Garnir quatre assiettes de feuilles de salade et ajouter les lentilles. Déposer les tranches de joue de porc et les napper du reste de vinaigrette. Disposer enfin une tranche de foie d'oie poêlée sur chaque assiette et parsemer de brins de cerfeuil. Servir sans attendre.