



La cuisine Méridionale de Marie « Chez Bacchus »

Entrée

Recette des Caillettes Ardéchoises

Préparation : 30 mn

Cuisson : 45 mn

Repos : 10 mn

Temps total : 1h 25 mn

Pour 6 personnes :

- 300 g de feuilles de blettes
- 300 g de feuilles de d'épinards
- 400 g d'échine de porc fraîche désossée
- 200 g de lard gras frais
- 400 g de foie de porc
- 30 g de beurre (pour beurrer le plat)
- 1 petite cuillère à café de thym
- 1 gousse d'ail
- 1 ou 2 belles crêpines de porc
- Sel, poivre

De préférence, cette recette se prépare la veille pour le lendemain.

Préparation :

- Lavez et retirez la tige des épinards, plongez-les avec les feuilles de blettes dans de l'eau bouillante salée.
- Dès que l'ébullition reprend, égouttez et rincez à l'eau froide.
- Pressez dans vos mains épinards et feuilles de blettes pour en extraire toute l'eau.
- Coupez les viandes en cubes et passez-les au hachoir avec l'ail et les légumes.
- Ajoutez le thym, le sel, le poivre et mélangez bien l'ensemble.
- Pour voir si le dosage en sel est bon, formez une petite boule de viande un peu aplatie, passez-la 5 min à la poêle dans du beurre, puis goûtez-la.
- Trempez les crêpines 5 min dans l'eau froide, rincez-les à l'eau courante, et pressez-les.
- Sur une planche en bois, coupez 12 carrés de crêpine de 14 cm de côté environ, répartissez le hachis entre chacun des carrés en formant des boules de la taille d'une orange. Bien les entourer dans la crêpine, en doublant l'épaisseur de celle-ci si elle semble trop fragile.
- Placez les 12 caillettes dans un plat à gratin beurré, bien les serrer entre elles, et faites cuire à thermostat 6-7 (200°) 45 minutes environ, à surveiller. Les caillettes doivent être bien dorées.

Service :

En entrée, servez les caillettes froides avec une salade.

En plat, réchauffez les caillettes à la poêle et servez-les avec des pommes vapeurs.

