

Caillettes ardéchoises

Préparation : 1 heure

Cuisson : 30 mn

Ingrédients (pour 15 personnes) :

- 500 g de viande de porc (dont lard, collier, foie...)
- 2 kg de blettes (feuilles et côtes) mais on peut également mettre des épinards, du chou ou même de la salade (en plus ou à la place)
- 1 œuf
- 1 gros oignon
- du persil (une petite botte)
- sel, poivre
- de la crépine (que l'on trouve, généralement, dans tous les rayons 'porc' des supermarchés)

Préparation :

Faire pocher les légumes verts choisis et les vider de leur eau au maximum, soit, en les laissant égoutter toute une nuit dans une passoire, soit, en les pressant très fort dans un torchon après les avoir passé sous l'eau froide pour les refroidir.

Hacher la viande de porc avec l'oignon, le persil, le sel et le poivre.

Il est possible de la faire hacher par le boucher.

Y ajouter les légumes verts également hachés et mélanger à la main.

Rajouter l'œuf entier.

Faire des boules de farce qui tiennent dans une main et les envelopper d'une couche de crépine qui aura préalablement été trempée dans l'eau froide.

Les disposer dans un plat à gratin.

Ne pas avoir peur de les serrer les unes contre les autres, elles se détacheront en cuisant.

Passer au four à 200°C pendant environ 30 à 45 mn.

Nom du document : Document1
Répertoire :
Modèle : C:\Documents and Settings\André\Application Data\Microsoft\Templates\Normal.dotm
Titre :
Sujet :
Auteur : André
Mots clés :
Commentaires :
Date de création : 15/07/2010 11:58:00
N° de révision : 1
Dernier enregistr. le :
Dernier enregistrement par :
Temps total d'édition : 0 Minutes
Dernière impression sur : 15/07/2010 11:59:00
Tel qu'à la dernière impression
Nombre de pages : 1
Nombre de mots : 196 (approx.)
Nombre de caractères : 1 081 (approx.)