

RECETTE CUISINE des GONES

CAILLETTE DRÔMOISE



Ingrédients :pour 4 personnes

500 g de tête de porc
500 g de lard maigre
500 g de gorge
500 g de fressure de porc
sel et poivre
thym, rhum brun
herbes : salade des champs ou frisée (1kg)
crépine de porc.

Recette :

Cuire la tête de porc environ 2 h au court-bouillon et récupérer le bouillon.
Laver les herbes et les cuire 4 min à l'eau bouillante. Égoutter, presser et hacher.
Hacher la gorge, la tête de porc, le lard et la fressure.
Ajouter sel et poivre, 1 branche de thym et 15 cl de rhum.
Mélanger les herbes et la viande.
Pétrir 8 min puis mouler à la main des boules de la grosseur d'une orange.
Découper un carré de crépine et le disposer sur la caillette.
Disposer dans un plat.
Mettre le bouillon de la tête à mi-hauteur des caillettes, les cuire 25 min à 180 degrés.

Bon Appétit

