

## **RECETTE CUISINE des GONES**

### **CAILLETES ARDÉCHOISES**

Préparation : 30 minutes. Cuisson : 50 minutes

Ingrédients : Pour 6 à 8 personnes



- 250g de foie de porc
- 250g de chair à saucisse
- Une crépine de porc
- 4 oignons
- 250g d'épinards
- La partie verte de 4 feuilles de bettes
- Une gousse d'ail
- 2 cuillerées à soupe de saindoux
- 52g de raisins secs (facultatif)
- Un œuf
- Sel et poivre

#### **Recette:**

- Cette recette se prépare la veille pour le lendemain.
- Mettez la crépine à tremper à l'eau froide.
- Faites fondre le saindoux dans une sauteuse.
- Versez-y les oignons hachés et lorsqu'ils sont fondus sans cependant être coloré, incorporez le hachis d'épinards et de feuilles de bettes.
- Mélangez à la cuillère en bois pour assécher la préparation.
- Après quelques minutes, ajoutez l'ail et le foie de porc hachés, la chair à saucisse et les raisins secs s'il y a lieu.
- Assaisonnez et faites revenir le tout en remuant à la cuillère de bois.
- Retirez ensuite du feu et liez la préparation avec l'œuf battu.
- Allumez le four (th. 7 .220°).

- Epongez la crêpine, partagez-la en 6 ou 8 morceaux ainsi que la farce.
- Façonnez celle-ci en forme de boulettes puis enveloppez-les chacune dans un morceau de crêpine.
- Placez-les bien serrées, les unes contre les autres, dans un plat en terre.
- Enfournez et laissez cuire jusqu'à ce que les caillettes soient bien dorées.
- Retirez-les du four et laissez-les refroidir.
- Ces caillettes se dégustent froides le lendemain

**Bon Appétit**



Recette : 2011