

RECETTE CUISINE des GONES

CAILLETES DE (CHABEUIL)

pour 12 cailletes de (chabeuil)

400g de filet de porc ou d'échine de porc maigre
250g de foie de porc
400g de gorge de porc
1 crépine de porc
2 œufs
200 g feuilles le vert des blettes
200 g feuilles d'épinards
2 oignons, 3 gousses d'ail, quelques branches de persil
thym, laurier, 2 baies de genièvre
sel, poivre

Recette :

blanchir à l'eau bouillante durant 5 minutes.

les blettes et les épinards.

Pressez dans vos mains épinards et feuilles de blettes pour en extraire toute l'eau.

faire tremper la crépine dans l'eau froide .

Hacher le porc, le foie, les oignons, l'ail, les légumes égouttés ,et les herbes.

Ajouter les œufs et assaisonner.

Faire 12 boulettes et les envelopper dans la crépine.

Les boules sont formées à la main et alignées sur une table.

Préchauffer le four à 210°C.

Mettre dans un plat allant au four, les 12 cailletes dans un plat à gratin beurré, bien les serrer entre elles, et faites cuire à thermostat (180°) 45 minutes environ, à surveiller.

Bon Appétit

