

## Caillettes provençales au vert de blettes

Les ingrédients pour une dizaine de caillettes ( j'en avais 14 ) :

500 g d'épaule de cochon

250 g de lard frais

250 g de foie de porc ( j'en mettrai un peu moins la prochaine fois

175-200g)

1 oeuf

1 échalote

3 gousses d'ail ( ou 2 si elles sont grosses)

Persil

1 pied de blettes ( une fois épluchées il y avait 250 g de vert de blettes )

5 cl de Porto

Vin blanc sec

De la crépine

Huile d'olive

Nettoyer les feuilles de blettes, enlever les nervures et ne garder que le vert. Ciseler ces feuilles et les faire tomber dans un peu d'huile d'olive ( dans la recette elles sont ébouillantées à l'eau salée mais j'ai préféré pratiquer autrement pour garder tout le parfum des feuilles). Cuire doucement les blettes en remuant de temps en temps et quand elles sont tendres retirer du feu. Laisser tiédir et hacher grossièrement avec un couteau.

Passer les viandes au hachoir avec la grille à gros trous. Les mettre dans un saladier avec les blettes, échalote, persil et ail hachés, l'oeuf, le Porto, sel et poivre. Bien mélanger, rectifier l'assaisonnement si nécessaire, pour cela faire une petite boulette et la cuire dans une poêle, laisser refroidir et goûter. Vous verrez s'il est nécessaire de remettre sel ou poivre.

Etaler la crépine que vous aurez bien rincée et découper des carrés. Mettre un petit tas du mélange sur chaque carré ( 100 g environ ) et façonner les caillettes.

Ranger les caillettes serrées dans un plat à gratin et mouiller avec le vin blanc à hauteur.

Cuire à four 160° pendant 1h30.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>