

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **CAILLETES DE SONIA EZGULIAN**

**Pour 9 caillettes de la taille d'une clémentine :**

**300g talon de jambon - 2 foies + 2 coeurs de volaille - 260g chair à saucisse - 320g blanc de poulet - 1 grande crépine (rincée à l'eau froide avec une giclée de vinaigre d'alcool) - 1 grosse poignée de feuilles de persil plat - 1 oeuf - 30g noisettes entières non pelées (torréfiées 6 minutes à 200° puis frottées dans un torchon) - 4 pincées de 4 épices - 1 càc bombée sel fin - quelques tours de moulin à poivre -**

**Hacher au mixeur le jambon coupé en cubes. Ajouter le blanc de poulet coupé en cubes, le persil, les noisettes. Mixer. Dans une jatte ou un saladier mélanger les viandes hachées, la chair à saucisse, l'oeuf, le 4 épices, le sel et le poivre.**

**Former des boules de la taille d'une clémentine. Les poser sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé.**

**Préchauffer le four à 220° (th. 7-8).**

**Sur le plan de travail (propre) étaler la crépine essorée dans les mains délicatement. Placer une boule sur la crépine, l'entourer, couper l'excédent à l'aide d'une paire de ciseaux. Placer dans un plat à gratin (28X20X6cms), coutures en dessous. Arroser d'un filet d'huile d'olive.**

**Enfourner et cuire 10 minutes. Baisser le four à 180° (th.6) et cuire encore 25 minutes.**

**A servir froides avec une salade ou chaudes. Et pourquoi pas à l'intérieur d'un petit pain lors d'un pique-nique.**