

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

CAILLETTE D'ARDÈCHE EN TERRINE

Pour 8 personnes :

500g joue de porc - 500g foie de porc - 1kg de vert de blettes - 50g d'ail - une crêpine de porc - 10g sel - 1 et 1/2 càc de poivre blanc moulu - 1 càc de noix de muscade moulue - 6 feuilles de sauge fraîche - 2 càc thym émietté -

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Nettoyer sous l'eau fraîche le vert de blettes, le cuire légèrement égoutté dans une poêle à feu moyen "al dente". Bien égoutter.

Eplucher les gousses d'ail. Hacher le foie et la joue, le vert de blettes et l'ail. Saler, poivrer. Ajouter le thym et la muscade. Bien mélanger.

Rincer soigneusement la crêpine à l'eau fraîche, l'essorer dans les mains, la déplier et la placer à l'intérieur de la terrine. Elle doit bien dépasser tout autour. Remplir la terrine avec la préparation hachée, bien tasser. Poser les feuilles de sauge. Rabattre la crêpine. Couvrir la terrine.

Enfourner et cuire 1h15. Laisser refroidir puis entreposer au réfrigérateur. Attendre au moins 24h00 avant de déguster. Elle se garde bien une semaine.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr