

Recette : Caillettes aux herbes 'maison', sans crépinette

www.sensoussi.com



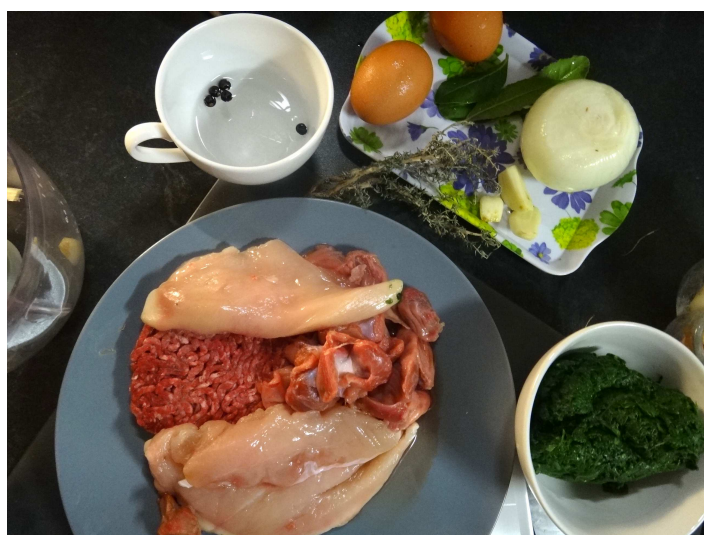
Les herbes sont des feuilles type épinards, feuilles de blettes, voire salades précuites, ainsi que des herbes de provence.

Initialement il s'agit d'une préparation provençale cuite dans un tian

Le 'à ma façon' signifie sans crépinette, elles seront cuites dans un moule en silicone ou autre mais à petites formes.

Ingrédients (sur les photos)

- 500g d'épinards en branche
- 300 g de foie (volaille ou autre), cœur ou gésiers
- 200 g de bœuf haché (ou poitrine fraîche de porc)
- 200 g de poulet ou dinde (pas dans la recette originale)
- 1,5 cuillère à café de sel fin
- 1 œuf (pas dans la recette originale)
- sauge, thym ou autres herbes de Provence, laurier
- 1 gros oignon frais
- 2 à 3 gousses d'ail de l'année de préférence
- 5 à 7 baies de genièvre



Préparation

Préchauffer le four 160-180°C

- Pré cuire les épinards ou autre, les égoutter, voire les presser
- Faire tremper dans un peu d'eau les baies de genièvre
- Couper les viandes, l'oignon en morceau assez grossièrement
- Hacher viandes, herbes (épinards et sauge, thym), oignon, ail selon la taille de votre hachoir de telle façon que les épinards et autres soient hachés simultanément (exceptée la genièvre et laurier).
- Dans un grand récipient, mélanger l'œuf, les grains de genièvre, le sel à ce hachis avec soin.
- Placer à la cuillère cette préparation dans les formes du moule (c'est ici que l'on peut envelopper de petites boules dans une crépinette)
- Ajouter une petite feuille de laurier sur chacun



Cuisson

Placer au four pendant 45 minutes à 160-180°C, poser un bol rempli d'eau sur la plaque de cuisson. En fin de cuisson monter la température du four, 5 minutes à 210 - 220°C
Se régaler chaud ou froid.

