

Recette : caillettes aux herbes

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Génération plus : bien vivre son âge**

Band (Jahr): - **(2015)**

Heft 72

PDF erstellt am: **17.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Dans la cuisine d'Annick

Bien connue des téléspectateurs, elle a nous a mis plus d'une fois l'eau à la bouche. C'est aux lecteurs de *générations* qu'Annick Jeanmairat propose des recettes de saison issues de son tout dernier ouvrage, *Pique-assiette invite les chefs*, le livre 3, aux Editions Favre. **Bon appétit!**



Caillettes aux herbes

Par Arnault Bogard

Plat principal pour quatre personnes 12 caillettes

INGRÉDIENTS

- 200 g de maigre de porc haché
- 200 g de gras de porc haché (par exemple gorge ou poitrine)
- 1 crêpine*
- 1 kg de blettes
- 100 g d'herbes fraîches (basilic, estragon, roquette)
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- Fleur de sel
- Poivre du moulin
- Piment d'Espelette
- Huile d'olive

* fine membrane qui entoure l'estomac du porc; en vente dans les boucheries

PRÉPARATION

Nettoyer les blettes. Prélever le vert : il en faut 250 g. Réserver les côtes pour un autre usage (gratin par exemple). Plonger le vert dans une bonne quantité d'eau bouillante bien salée; à la reprise de l'ébullition, cuire 1 minute. Egoutter, puis essorer dans un torchon afin d'éliminer un maximum d'eau.

Emincer finement.

Ciseler l'échalote et hacher la gousse d'ail. Faire revenir à feu doux dans 1 cs d'huile d'olive puis ajouter 1 cs d'huile d'olive et les blettes. Augmenter le feu et faire revenir les blettes durant 5 minutes en remuant souvent.

Mélanger le maigre et le gras de porc, assaisonner en sel et en poivre, puis ajouter une cuillère à moka de piment d'Espelette.

Ajouter les blettes tiédies et bien mélanger. Rectifier l'assaisonnement. Effeuille le basilic (il faut 33 g nets de feuilles); faire de même avec l'estragon (33 g nets). Hacher finement le basilic, l'estragon et la roquette (33 g), puis ajouter le hachis d'herbes à la masse. Tremper la crêpine dans un saladier d'eau froide, puis l'étaler sur un torchon.

Y répartir 12 boules de farce, découper des rectangles autour des boules et confectionner les caillettes.

Les disposer dans un plat à gratin en les serrant bien; ainsi elles conserveront leur forme et cuiront uniformément. Cuire 40 minutes dans le four préchauffé à 140°. Les caillettes doivent être légèrement dorées.

S'il reste du gras au fond du plat, en récupérer une partie et s'en servir pour rôtir des pommes de terre ou d'autres légumes, à la place du saindoux. Déguster les caillettes en compagnie de pommes de terre sautées. On peut aussi tapisser le plat de cuisson avec de fines tranches de pommes de terre crues; en cuisant, elles s'imprèneront du jus sapide des caillettes.

LES CONSEILS DU CHEF

- on peut remplacer 100 g de gras de porc par 100 g de foie de porc
- ceux qui n'aiment pas le cochon peuvent le troquer contre du poulet
- on peut varier les herbes selon les saisons (par ex. pissenlit et cerfeuil au printemps); on peut aussi remplacer le cocktail d'herbes par une seule herbe.