Pierre Cheucle

Entrées chaudes à la viande

Caillettes au chou comme au chambon

1h20	20 min	1h	0	1027
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des ingrédients

1. Avec un couteau éminceur, ôter le coeur du chou puis le couper en deux. Utiliser une moitié de chou et réserver l'autre pour une autre recette. Emincer les feuilles, réserver dans un saladier.
2. Porter une casserole d'eau salée à ébullition puis ajouter le chou. Laisser blanchir pendant 5 minutes. Préparer un saladier d'eau glacée.
3. Egoutter les feuilles de chou dans une passoire puis les placer dans le saladier d'eau glacée. Laisser refroidir puis égoutter de nouveau. L'essorer entre les mains et réserver dans un saladier.
4. Eplucher l'ail et ôter le germe avec un couteau d'office. Passer la gousse au presse-ail au dessus d'un saladier.
5. Mettre des gants et placer la viande dans le saladier contenant l'ail. Ajouter le chou, le porto, le cognac, l'oeuf, du sel et du poivre. Malaxer le tout avec les doigts.
6. Pour vérifier l'assaisonnement, placer un peu de farce dans un récipient, la faire cuire légèrement au micro-ondes puis goûter.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les caillettes

- 400 g **Gorge de porc**
- 200 g **Foie(s) de porc**
- 200 g **Lard fumé**
- 1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 4 **Gousse(s) d'ail**
- 1 **Chou(x) frisé(s)**
- 150 g **Crépine(s) de porc**
- 10 cl **Cognac**
- 10 cl **Porto**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**
- 120 g **Salade(s)**

Étape 2

Cuisson de la farce

1. Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
2. Façonner des boules de farce de la taille d'une balle de tennis en les tassant pour qu'elles se tiennent bien. Réserver sur une assiette.
3. Etaler la crépine sur le plan de travail, placer une boule de farce dessus. L'enrouler puis découper avec un couteau. Recommencer l'opération avec les autres boules de farce.
4. Placer les boules dans un plat allant au four en les serrant pour qu'elles se tiennent puis enfourner pendant 1 heure à 180°C (Th.6) selon la puissance du four.

Étape 3

Dressage

1. Sortir les caillettes du four. Disposer une cassolette sur une assiette de dressage, placer la caillette dedans. Accompagner d'un peu de salade et servir.