

Caillette servie froide, haricots verts en salade, pickles de champignons



Ingrédients pour 6 personnes :

Pour les caillettes :

200g de foie de porc, 80g de lard de Colonata, 2 oignons, 1 botte de persil, 2 gousses d'ail, 200g de farce de porc (100g de gorge et 100 d'épaule hachés grosse grille), 2 côtes de blette, 500g d'épinards, 1 cuillère à soupe de fond de veau en poudre (facultatif), huile d'olive, assaisonnement, 300g de crépine

Pour la salade :

400g de haricots verts, sel, sucre huile d'olive

Pour les champignons :

18 champignons de Paris, 2 oignons, 1 dl de vinaigre balsamique blanc, sel, poivre

Les caillettes :

Couper les oignons, les blancs de blette et le lard de Colonata en dés de 5mm.

Faire fondre le lard, les blettes et les oignons à feu doux. Ajouter l'ail haché.

Sauter rapidement les épinards et le vert de blette en les gardant bien verts.

Hacher grossièrement les épinards, la blette et la botte de persil. Laisser refroidir tous les légumes.

Mélanger à la viande hachée, au foie coupé en dés de 5mm et ajouter le fond de veau en poudre.

Former 6 boules de farce de 100g environ.

Les envelopper de crépine cuire 10mn au four à 160° pour fondre la crépine et colorer les caillettes.

La salade :

Couper les haricots verts en longs sifflets.

Les glacer à blanc dans un peu d'eau, sel, sucre et huile d'olive jusqu'à réduction totale de l'eau.

Les champignons :

Couper les oignons en dés de 5mm. Couper les champignons en petits quartiers.

Les cuire ensemble dans le vinaigre avec un trait d'huile d'olive et un peu de sel jusqu'à l'évaporation totale du jus de cuisson.

Dressage :

Répartir les champignons au fond des assiettes.

Poser dessus un dôme de haricots verts et par dessus une caillette tiède.

Arroser du jus des cuisson des caillettes.