

Caillettes au Chou Frisé

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 h 45 minutes

Ingrédients:

- CHOU FRISÉ	½ (400g cuit)
- JAMBON SERRANO	3 tranches
- LAURIER	2 feuilles
- THYM	un peu
- CRÈME FRAICHE	2 c à soupe
- HACHIS PORC & BOEUF	450g
- FOIE DE GÉNISSE	250g
- PERSIL	
- OIGNON(S)	1 petit
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- OEUF(S)	1
- CHAPELURE	3-4 c à soupe
- CRÉPINE	
- VIN BLANC SEC	5 cl
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Coupez le chou en lamelles avec un couteau puis en petits tronçons.
- Emincez le Serrano au couteau.
- Faites-le revenir dans un grand faitout avec du beurre.
- Lorsqu'il est cuit, ajoutez les lamelles de chou et remuez pendant quelques minutes.
- Arrosez ensuite d'un petit verre d'eau et intégrez le laurier, le thym, sel et poivre.
- Lorsque le chou est suffisamment ramolli, ajoutez la crème fraîche.
- Laissez encore mijoter quelques instants puis retirez du feu et laissez refroidir.
- Entre temps, hachez le foie au couteau.
- Emincez très finement l'oignon et l'ail.
- Rincez et placez la crépine dans un récipient d'eau froide.
- Dans un plat creux, mélangez le hachis, le foie, le persil, l'ail l'œuf, la chapelure et 400g de chou cuit au Serrano. Salez et poivrez.
- Homogénéisez ce mélange à l'aide d'une spatule.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Etalez la crépine, coupez des morceaux assez grands et placez un peu de mélange (de la taille d'une boulette – environ 90-100g) au centre de la crépine puis formez la caillette en refermant.
- Déposez-la dans un plat allant au four. Refaites l'opération autant de fois qu'il vous reste de mélange et de crépine (les caillettes peuvent se toucher dans le plat, elles rétréciront un peu à la cuisson).
- Arrosez avec 5 cl de vin blanc puis enfournez pour 45 min à 1 heure.
- Servez dès la sortie du four.

Remarque:

Pour 12 caillettes.