

Caillettes aux Épinards

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 2 h 15 min

Ingrédients:

- CRÉPINE	pour envelopper les caillettes
- HACHIS PORC & BOEUF	800g
- FOIE DE GÉNISSE	400g
- EPINARDS	400g frais
- PERSIL	1 c à soupe
- CIBOULETTE	1 c à soupe
- ORIGAN	1 c à café
- AIL EN POUDRE	1 c à café
- SAUGE	25 feuilles
- OEUF(S)	1
- CHAPELURE	4-5 c à soupe
- HUILE D'OLIVE	
- VIN BLANC SEC	5 cl
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Après avoir rincées les feuilles d'épinard, faites-les fondre dans de l'huile chaude doucement à couvert. Remuez régulièrement puis découvrez afin de faire évaporer l'eau de cuisson. Réservez.
- Pendant ce temps, hachez le foie au robot.
- Placez la crêpine dans un récipient d'eau froide.
- Dans un plat creux, mélangez le haché, le foie, le persil, la ciboulette, l'origan, l'ail, l'œuf, la chapelure, quelques feuilles de sauge ciselées et les épinards cuits. Salez et poivrez. Homogénéisez ce mélange à l'aide d'une spatule.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Etalez la crêpine, coupez des morceaux assez grands et placez un peu de mélange (de la taille d'une boulette – environ 80 à 90g) au centre de la crêpine puis formez la caillette en refermant. Déposez-la dans un plat allant au four puis piquez une feuille de sauge au sommet de celle-ci. Refaites l'opération autant de fois qu'il vous reste de mélange et de crêpine (les caillettes peuvent se toucher dans le plat, elles rétréciront un peu à la cuisson – voir photo ci-dessous).
- Arrosez de vin blanc puis enfournez pour 1 heure à 1 h 15 min.
- Servez sans attendre.

Variante:

La caillette peut également être servie froide, découpée en tranches.

Remarque:

Pour 12 - 15 pièces

