

Caillettes aux Épinards



Pour 20 personne(s)
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:

- Préparez vos caillettes comme indiqué dans la recette PL-886.
- Réservez les caillettes au frigo.
- Le lendemain, coupez les caillettes en tranches et servez.

Remarque:

Pour 12 - 15 pièces - A partir de PL-886