



## Caillettes de Sanglier au Beaujolais Nouveau



Suggestion de présentation

pour 4 personnes:

400 g de poitrine de sanglier  
 150 g de blettes  
 150 g d'épinards  
 150 g de foie de sanglier  
 100 g de foie de porc  
 200 g de crépine  
 1 bouteille de Beaujolais Nouveau  
 3 baies de genièvre  
 2 càs de vinaigre de vin  
 1 feuille de laurier  
 1 branche de thym  
 2 carottes  
 1 oignon  
 huile d'olive  
 sel & poivre.

Couper en morceaux la poitrine, les foies. Mettre à mariner avec carottes et oignon taillés en mirepoix, thym, laurier, genièvre, vinaigre.

Verser le Beaujolais Nouveau, saler & poivrer, ajouter quelques gouttes d'huile d'olive en surface, réserver au réfrigérateur pendant 48 h.

Eplucher, nettoyer les blettes, les épinards, les blanchir à l'eau bouillante salée, rafraîchir. Egoutter le sanglier, les foies et la garniture; les hacher à la grosse grille, assaisonner.

Concasser grossièrement les épinards et les blettes, les ajouter à la farce et mélanger. Etaler la crépine, ajouter 80 g de farce environ (soit deux pièces par/pers.) envelopper pour former la caillette, aplatir légèrement.

Passer la marinade au chinois, faites la réduire à feu doux. Lier la légèrement au beurre manié, finir la liaison avec un peu de sang frais de porc sans faire bouillir, rectifier l'assaisonnement. Dans une plaque à rôtir, saisir les caillettes avec un peu d'huile,

puis mettez à four chaud 30 mn. Dégraissez, dressez et nappez de sauce.