

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.