

Crêpinette de sanglier

PRÉPARATION : 30 MIN - CUISSON : 20 MIN

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

300 g de viande de sanglier (épaule ou cuissot) ■ 120 g de foie de porc ■ 80 g de gorge de porc ■ 1/2 botte de persil plat
■ QS de sel, poivre du moulin, huile d'arachide, beurre ■ 50 g d'armagnac ■ 2 blancs d'œufs ■ 1 oignon ciselé
■ 80 g de griottes surgelées (40 + 40) ■ 150 g de crêpine ■ 500 g de jeunes pousses de salades (ou de pissenlit)

PRÉPARATION

Farce

À l'aide d'un hachoir muni d'une grille (n° 8), hacher la viande de sanglier avec le foie, la gorge de porc et le persil. Assaisonner la farce obtenue avec sel, poivre et armagnac. Ajouter les blancs d'œufs, l'oignon ciselé et 40 g de griottes concassées. Réserver au réfrigérateur.

Jus de griottes

Compoter les griottes restantes, chinoiser et assaisonner le jus.

Crêpinette

Étaler la crêpine, la couper en 4 carrés, les garnir avec environ 120 g de farce et l'envelopper avec la crêpine en forme de boule puis aplatir légèrement.

Colorer les crêpinettes dans une poêle avec huile et beurre, sur les deux faces, finir de les cuire dans un four à 180 °C (th. 6) pendant 15 minutes environ ; les retourner de temps en temps.

Dressage

Servir les crêpinettes de sanglier avec des jeunes pousses de salades et avec le jus de griottes.

