

RECETTE DE LA CAILLETTE DU TELEMARKEUR

Tout d'abord, la caillette est un plat de pauvre, donc autrefois on faisait avec ce qu'on avait sous la main quand on tuait le cochon ! On peut faire le tour de la Drôme et de l'Ardèche on trouvera 150 recettes différentesy'en a qui mettent ceci, d'autres cela, etc.. Après enquête et plusieurs essais j'ai retenu la recette ci-dessous qui me convient et qui visiblement plaît beaucoup.

Il faut aussi savoir que dans les campagnes on utilisait les produits de saison ; donc au printemps on y mettait du pissenlit, ou de l'ortie, après c'était de la salade, des épinards, de la poirée (herbes fines) ou des blettes ; et à l'automne c'était du chou vert.

Ma recette de caillettes que vous avez dégusté à la calcaire 2018 :

1 kg gorge de porc (appelé aussi lard gras)
1 kg viande maigre de porc (épaule ou autre)
1 kg épinards (ou autre verdure)
0,5 kg foie de porc

Il faut découper toute la viande en petits morceaux ; les épinards (ou autre verdure) doivent être cuits, rafraîchis puis égouttés et pressés pour bien exprimer toute l'eau.

Passer le tout ensemble au hachoir avec grille moyenne puis peser le tout pour l'assaisonnement.

Attention : la manipulation de viande hachée nécessite une hygiène très stricte, utilisez des produits frais, les mais bien lavées, le matériel bien propre et désinfecté, conserver la viande au frais.

ASSAISONNEMENT :

voilà ci-dessous ce que moi je mets ; mais chacun peut assaisonner à son goût !

Par kg du mélange ci-dessus :

12 g sel
2 g poivre
5 cl vin rouge
10 g ail
1 g quatre épice
1 g genièvre en poudre

Mélanger toutes ces épices ensemble puis assaisonner la viande hachée, bien mélanger puis façonner des boules de caillette de 200 g environ, envelopper avec de la crépine (demandez à votre boucher (300 g pour 1 kg) .

Laisser reposer et mariner 1 nuit au frais puis cuire au four à 170 °C environ 30 mn avec un récipient d'eau dans le four pour éviter le dessèchement.

Laissez reposer au froid 24 h avant de déguster.

Bon appétit

recette Marc BELLIER