

## Les Caillettes Ardéchoises au chou et aux blettes

Pendant les mois d'hiver en Ardèche de nombreuses familles perpétuent encore la tradition de la cochonnaille et «tuent le cochon», en refaisant les recettes de leurs parents et grands-parents.

Les caillettes sont des boulettes de viande de porc et de légumes verts, enroulées dans de la crépine (une membrane de l'estomac du cochon) et cuites au four.

Il existe bien sûr plusieurs sortes de caillettes, de la caillette aux choux du plateau ardéchois à celle aux pommes de terre de Villeneuve de Berg. En Basse Ardèche, la caillette se fait généralement avec du vert de blettes, certains rajoutent aussi des épinards et d'autres de la salade.

Ma recette pour 10 caillettes : (je me suis inspirée de 2 recettes)

Tout d'abord faire cuire les feuilles de blettes et de chou dans de l'eau bouillante salée. Laissez refroidir et pressez les feuilles dans un torchon pour évacuer toute l'eau. Ce qui m'a donné 300 gr de vert. Hachez finement le chou et les blettes.

J'ai haché 560 gr de viande de porc (échine et rôti).

Émincez un gros oignon et le faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile, pour qu'il caramélise légèrement.

Épices :

sel et poivre

½ c à c rase de muscade

1c à c rase de sauge

½ c à c rase de gingembre

une pointe de piment de Jamaïque

1 c à c de livèche

½ c à c d'ail en poudre

Mélangez tous les ingrédients dans un saladier et formez des boulettes de la taille d'une mandarine. Les disposer dans un plat allant au four.

Laissez cuire environ 1 heure à 180°.

Les caillettes se mangent chaudes ou froides, en accompagnement de pommes de terre ou de salade.

\* Dans la recette authentique on les enroule dans une crépine (mais elles tiennent aussi sans) et certains y rajoute un peu de foie de porc ou un peu de lard cru.