

Crépinettes Awa

RÉVER

De l'art de renouveler la paupiette.

PRÉPARER

100 G D'ÉCHINE DE PORC CUIT AVEC 2 ÉCHALOTES, RÔTIS PUIS HACHÉS GROSSIÈREMENT

100 G DE LARD FRAIS, HACHÉ

2 PIGEONS RÔTIS, PUIS HACHÉS

1 BOUQUET DE PERSIL HACHÉ

2 TRANCHES DE PAIN DE CAMPAGNE, TREMPÉES DANS DU LAIT ENTIER

1 ŒUF

2 CUISSES DE CANARD CONFITES

2 CRÉPINETTES

50 G DE BEURRE DOUX

SEL, POIVRE

LANCER

Préparer d'abord la farce, en mélangeant échine, lard, chair de pigeon, persil.

Ajouter alors le pain, malaxer avec les mains, ajouter l'œuf entier.

Émietter très grossièrement la chair des cuisses de canard.

Assaisonner, et goûter pour rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Mélanger les viandes.

Laisser reposer une nuit.

Prélever 100 g (soit une petite boule qui tient dans le creux d'une paume)

et former une boule. Découper la crépinette, enrober la boule.

Mettre à rôtir sur toutes faces dans une cocotte, dans du beurre.

Puis enfourner la cocotte au four 180 °C, chaleur statique, pendant 20 minutes.

Ce mode de cuisson évite au beurre de brûler et conserve tout le moelleux de la paupiette.

