

Les Crépinettes d'Agneau de « Mamie-Avignon »

Ingrédients pour 8 personnes :

- 2kg Epinard en branche surgelés
- 500g viande d'Agneau (dans le gigot)
 - 500g Foie d'Agneau (ou Porc)
 - 300g Lard gras
 - ½ cuillère à café de 4 épices
 - 2 cuillères à soupe de Thym
- 5 cuillères à soupe de Sarriette
- 1 et demi cuillère à soupe de Sel
 - ½ cuillère à soupe de Poivre
 - 300gr de crépine de Porc
 - Fleur de Sel de camargue
- Prévoir un hachoir, grille taille moyenne
 - Quelques brins de Sauge



Côtes du Rhône *Réserve*

PERRIN Réserve est un vin de chez nous, du SUD ! Je ne sais pourquoi, il me fait penser à ces Dimanches en famille où nous nous réunissions autour de belles bouteilles de la Vallée du Rhône, à déguster la cuisine de ma Grand-Mère. Recette de Famille de « Mamie-Avignon » au Thym et à la Sarriette. Toutes les saveurs de la Provence...



1) La veille au soir, déposer les galets d'Epinard surgelés dans une passoire recouverts d'une assiette afin de les laisser décongeler et s'égoutter.

2) La veille également, rincer la Crépine, puis laisser dégorger dans une jatte remplie d'Eau fraîche. Placer au frigo.

3) Le lendemain, débarrasser les Epinards de leur Eau en les pressant par petite boule, entre les mains. Réserver.

4) A la pointe d'un couteau aiguisé, ôter les quelques nerfs qui resteraient sur les morceaux de Viande et de Foie. Puis tailler en larges bandes pour les passer dans le hachoir.

Y passer également le Lard gras et les Epinards.

5) Assaisonner le tout avec le 4 épices, le Thym, la Sarriette, Sel et Poivre. Malaxer rigoureusement pour bien mélanger.

6) Faire de petites boules de farce d'environ 40gr. Puis les envelopper avec un peu de Crépine... Disposer sur un plat à rôtir et badigeonner les Crépinettes d'Huile d'Olive à l'aide d'un pinceau à pâtisserie et déposer les brins de Sauge.

7) Cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant environ 20 minutes et laisser tiédir avant des les déguster...

Température de service 16 -17°C

FAMILLE PERRIN

