

Les « grives » ou crépinettes de porc

6 personnes

- 200 grammes de foie porc
- 200 grammes de filet de porc
- 200 grammes de poitrine de porc
- 200 grammes de cœur de porc
- 1 crépine de porc
- 3 échalotes
- Sel, poivre
- 50 grammes de beurre + 1 cuiller d'huile
- 5 cl d'Apremont

Lavez la crépine sans la déchirer, puis épongez la et posez la sur le plan de travail recouvert d'un torchon.

Ciselez les échalotes.

Taillez les viandes en petits cubes ou hachez les avec une grosse grille. Mélangez tous les ingrédients dans une terrine et pétrissez la préparation pour bien l'homogénéiser. Salez et poivrez.

Découpez la crépine en 12 carrés égaux, partagez la farce en 12 boules de même volume, enveloppez les chacune dans un carré de crépine et rabattez celle-ci sur toutes les faces pour bien les enfermer.

Dans une cocotte, faites chauffer le beurre et l'huile, disposez côte à côte les crépinettes. Faites cuire sur la plaque à chaleur moyenne pendant 30 minutes.

Servez chaud après avoir dégraissé les jus de cuisson et déglacé avec 5 cl d'Apremont.

Les crépinettes peuvent se servir froides. Dans ce cas il faut les laisser refroidir dans la cocotte de cuisson et servir comme un pâté.