

Crépinettes aux fines herbes

Pour 4 personnes.

500g de chair à saucisse fine et pas trop grasse, sel, poivre, quatre-épices, crépine de porc, persil, cerfeuil, estragon, ciboulette, garniture au choix.

Laver, égoutter, éplucher, hacher les fines herbes. On doit obtenir 2 à 3 c à soupe de hachis composé à peu près à parties égales de persil, cerfeuil, estragon et ciboulette.

Mettre la crépine de porc à tremper dans de l'eau tiède afin de l'assouplir.

Bien mélanger la chair à saucisse et les fines herbes ; vérifier l'assaisonnement, saler et poivrer si nécessaire ; parfumer avec un peu de quatre-épices. Détailler ce mélange en boulettes légèrement oblongues et épaisses de 2 à 3 centimètres.

Découper la crépine en 4 rectangles et envelopper chaque boulette dans un morceau de crépine. Faire griller en 10 à 12 mn sur un gril préalablement chauffé et graissé, posé sur de la braise atténuée ou bien sur la grille de votre four dont le gril aura été préalablement allumé et réglé à chaleur moyenne. Dans un cas comme dans l'autre, il faut compter 10 à 12 mn de cuisson et retourner les crépinettes aux 2/3 de celle-ci.

On accompagne les crépinettes généralement de purée de pommes de terre et de quelques feuilles de salade, mais elles sont également bonnes avec des lentilles ou une purée de pois cassés.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.