CRÉPINETTES

Des crépinettes au chou avec un cœur fondant de fromage, à partir de votre chair à saucisses. Suivez mes explications étape par étape et ma vidéo Youtube.

Voir la recette sur YouTube



Quantité
10 personnes

Préparation
2 heures

Cuisson
15 à 20 minutes

INGRÉDIENTS

- 1,100 kg de chair à saucisses (assaisonnée)
- 10 tranches de poitrine fumée
- 600g de crépine (voir plus, possibilité de conserver au congélateur)
- 150g de carotte en fine brunoise
- 100g d'oignon ciselé
- 10 belles feuilles de choux frisé
- 1 gousse d'ail hachée
- fromage de chèvre ou bleu (quantité suivant votre goût)
- 2 feuilles de laurier
- 2 branches de thym
- 150g de crème
- sel, poivre
- 100g beurre
- 150g vin blanc
- vinaigre d'alcool (facultatif)
- gros sel (15g/litre d'eau pour le blanchiment du choux)

MATÉRIEL

- 1 faitout d'environ 5 litres
- 1 cul de poule de 5 litres (ou un autre faitout)
- 1 écumoire ou araignée
- 1 spatule en bois
- 1 couteau d'office
- 1 poêle (four/plancha éventuellement)

Farces and Furious - Tous droits réservés

À VOS PLANCHES, À VOS COUTEAUX !

Étape 1

- Mettre de l'eau à chauffer dans votre faitout avec un couvercle.
- Pendant ce temps, prélever les feuilles de choux (en laissant les premières trop vertes et dures) et les laver avec de l'eau éventuellement vinaigrée (vinaigre d'alcool).
- Ôter la cote de chaque feuille et plonger dans l'eau bouillante, salée au préalable. S'assurer que les feuilles soient bien immergées pendant 10 secondes après la reprise de l'ébullition, puis égoutter à l'aide d'une écumoire ou araignée, dans un cul de poule rempli d'eau fraîche.
- Laisser quelques minutes puis égoutter, réserver.

Étape 2

- Mettre la crépine dans de l'eau fraîche afin de s'assurer qu'elle soit bien propre !
- Ciseler les oignons, tailler les carottes, hacher l'ail. Dans le faitout, faire fondre le beurre, ajouter les oignons ciselés, l'ail, les carottes taillées, le thym et le laurier et faire suer avec une légère coloration.
- Pendant ce temps, tailler les feuilles de choux en lanières d'environ 1cm de large.
- Quand votre cuisson de légumes est bien avancée, déglacer au vin blanc et réduire à sec.
- Ajouter les lanières de choux et poursuivre la cuisson jusqu'à évaporation de l'eau et cuisson du choux. Crémer et cuire jusqu'à réduction de la crème, saler et poivrer. Réserver et faire refroidir pour l'assemblage.

Étape 3

- Assembler la chair à saucisses et l'embeurrée de choux, mélanger afin que la masse devienne homogène. Séparer la masse en 10 portions égales.
- Égoutter la crépine délicatement afin d'éviter de la percer, la presser dans les mains afin qu'il n'y ai plus d'eau. L'étaler, déposer les boules de farce en laissant un trou au centre pour y mettre du fromage de votre choix (penser à garder un peu de farce pour recouvrir le fromage) , puis refermer avec de la farce.
- Fermer avec la crépine et donner la forme voulue. Réserver au frais.

Étape 4

- Rissoler au beurre dans une poêle (ou à la plancha, voir au four si cela vous arrange !) jusqu'à légère coloration, finir la cuisson doucement !
- Le temps de cuisson peut varier en fonction de l'épaisseur de votre crépinette et du fait qu'elle sorte du réfrigérateur ou non.
- Compter au moins 15, voir 20 minutes de cuisson douce suivant le mode de cuisson choisi.



L'ASTUCE DE STÉPHANE

Ce genre de produit peut-être fait sans fromage dedans afin de pouvoir proposer différentes sauces pour accompagner (sauce chèvre, au bleu, à la tomate et bien d'autres encore !!)
Attention à ce que vos sauces ne soient pas trop salées !!

Retrouvez cette recette sur farces-and-furious.fr/project/crepinettes/