

FRICANDEAU

- 350 g d'échine de porc
- 350 g de foie de porc
- 200 g de poitrine de porc
- Crépine de porc
- 1 œuf
- 2 gousses d'ail
- 5 cl d'alcool type cognac
- 1 c. à c. de 4 épices
- Feuilles de laurier
- Sel et poivre du moulin

Eplucher, dégermer et haché finement les gousses d'ail.

Hacher les viandes; grosse grille pour l'échine et la poitrine, fine pour le foie.

Les mettre dans un cul de poule et ajouter l'œuf, l'ail, l'alcool et les 4 épices. Saler et poivrer.

Bien mélanger l'ensemble; filmer et réserver une nuit au réfrigérateur.

Diviser la préparation en 4 à 6 selon la taille désirée des fricandeaux et former des boules.

Etaler la crépine et la découper pour chaque fricandea. Placer au centre de chaque morceau de crépine une boule de préparation et une feuille de laurier sur le dessus.

Refermer la crépine et reformer la boule si nécessaire.

Dans un plat à gratin huilé disposer les fricandeaux les uns contre les autres.

Enfourner à four chaud thermostat 6 (180°C) pendant environ 1 heure selon la taille des fricandeaux. Laisser refroidir dans le four ouvert.

En option ajouter des petites noisettes à la préparation.

