

## **RECETTE CUISINE des GONES**

### **CAILLETES AU CHOUX ARDÉCHOISE**

Ingrédient : Pour 6 personnes

300 gr de choux haché fin  
200 gr épinards hachés grossièrement et préalablement  
200 gr vert de blette } blanchis  
10 gr de châtaignes d'Ardèche  
250 gr de chair à saucisse  
100 gr de poitrine de porc en dés poêlés  
50 gr de lard en dés  
3 gousses d'ail  
crépine  
15 gr de sel

#### **Recette :**

Cuire et mélanger tous les ingrédients dans une cocotte avec un peu de sain doux ou d'huile d'olive quelques minutes.

Les mouler de la grosseur d'une pomme avant les envelopper dans la crépine.

Disposer alors les cailletes serrées dans un plat à gratin.

Cuire au four à 200° pendant 15'.

*Elles peuvent être servies en entrée ou accompagnées d'une poêlée de pommes de terre*



**Bon Appétit**