

Cervelle de cochon sauce pauvre homme.

(ou comment nourrir 6 personnes avec 1 cervelle de cochon...)

Ingrédients pour 6 à 8 personnes :

1 cervelle de cochon (on peut en mettre 2 ou 3)
600 gr de chair à saucisse assaisonnée (hachée gros)
250gr de blanc de poireaux émincés
200 gr de pain rassis taillé en dés
¼ l de lait
3 cuillerées à soupe de vinaigre de vin
½ litre de bouillon de légumes
50 gr de farine
200 gr de saindoux
Sel, poivre, muscade (et/ou 4 épices).

Préparation :

Façonner 20 à 25 petites boulettes avec la chair à saucisse.

Laver la (ou les) cervelle(s) à l'eau froide vinaigrée, les nettoyer et égoutter.

Pocher la (ou les) cervelle(s) 1 minute, singer,

Faire fondre 50 gr de saindoux et faire dorer la (ou les) cervelle(s) à feu vif dans la cocotte. Réserver.

Couper le pain rassis en gros dés et le faire tremper ½ h dans le lait (ou à défaut dans de l'eau).

Dans une cocotte en fonte, faire revenir dans le saindoux les blancs de poireau émincés, les réserver.

Faire revenir les boulettes de chair à saucisse. Une fois dorées, ajouter dans la cocotte le pain trempé, les poireaux, les boulettes de chair à saucisse, la (ou les) cervelles taillées en dés, verser le bouillon (chaud).

Lier avec 3 cuillerées à soupe de farine, remuer et ajouter le vinaigre,

Assaisonner,

Laisser cuire 10 à 15 min à couvert.

Remuer délicatement en veillant à ce que la préparation n'attache pas au fond de la cocotte.

Rectifier l'assaisonnement si besoin.

Servir.

Recette de tradition familiale (Marcillac-La-Croze)