

Paupiettes tyroliennes

Préparation 40 mn

Macération 1 h

Cuisson 50 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

6 larges et fines tranches de jambon cru
200 g d'échine de porc (j'en compte 300g)
150 g de lard fumé
150 g de champignons de Paris
2 échalotes
2 c à s de chapelure
2 oeufs
3 c à s de crème fraîche épaisse
20 g de beurre plus 20 g pour la cuisson
2 c à s de persil ciselé
1 c à s de jus de citron
1 c à s de graines de fenouil
2 pincées de thym
1 pincée de muscade
Sel et poivre

Nettoyer les champignons et les hacher. Les arroser de jus de citron. Faire revenir les échalotes finement émincées dans 20 g de beurre et ajouter le hachis de champignons. Cuire en remuant jusqu'à ce que tout l'eau rendue soit évaporée.

Hacher le lard et l'échine avec le hachoir muni de la grille moyenne et mettre ce hachis dans un saladier. Ajouter les champignons tiédés, les oeufs battus en omelette, la crème fraîche, la chapelure, la moitié des graines de fenouil, le thym, la muscade, le persil ciselé, le sel et le poivre. Bien mélanger et façonner 6 boulettes.

Envelopper les boulettes avec un tranche de jambon cru et ficeler sans serrer. Disposer les paupiettes dans un plat à gratin beurré. parsemer du reste de graines de fenouil et recouvrir d'une feuille de papier sulfurisé beurré. Cuire au four préchauffé à 180-200° suivant le four pendant 30 mn, retirer ensuite le papier sulfurisé et cuire encore 15 mn environ.

Servir en accompagnant d'une salade verte assaisonnée au vinaigre de Xérès.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>