

Crépinettes : Façon vigneronne Ou façon Sud Ouest avec Huîtres Marennes d'Oléron



Façon vigneronne (Haricots verts & PDT)



Façon Sud Ouest avec des fines de claire

Ingédients : Convives : 4 – Préparation : 10mn – Cuisson : 30mn



4 crépinettes de porc



3 v. Bordeaux rouge



1 càs fond de volaille



1 gousse d'ail



2 échalotes



Poivre ou coriandre



4 càs huile d'olive



Sud Ouest: 24 huîtres

Préparation

1. Faire dorer les crépinettes 3mn recto verso dans une cocotte avec un peu d'huile d'olive.
2. Peler et hachez ail et échalotes.
3. Les mettre dans la cocotte, et faites les dorer un peu.
4. Ajoutez le fond de volaille. Remuer, puis arroser avec le vin.
5. Déposer les crépinettes dans la cocotte.
6. Poivrer, et laisser cuire 35mn à découvert, surveiller de temps en temps en les arrosant.
7. Accompagner de haricots verts sautés à la poêle avec de l'ail et/ou pommes de terre.
8. Option Sud Ouest : Les crépinettes, poivrées puis dorées à la poêle dans un fond d'huile, accompagnent les huîtres Marennes d'Oléron (arrosées de vinaigre de vin et d'échalotes)

Note de l'auteur : La crépinette est une farce de porc persillée, enrobée dans une crépine puis aplatie. Elle mesure environ 8cm par 8cm, hauteur entre 1 et 1,5cm et pèse environ 100g. Leur nom d'origine vient de crêpe, au XIII siècle.

* * * 22 Oct. 2019 * * *