

La Marmite de Claude

SAUCISSON DE VEAU FEUILLETÉ

INGREDIENTS (pour 4 personnes)

*1 pâte feuilletée
400 g de quasi de veau
120 g de mie de pain
2 foie de lapin
10 cl de lait
5 cl de crème
1 oeuf + 1 jaune
2 gousses d'ail
1 grosse échalote
sel et poivre*

RECETTE

*Mettre dans un saladier le lait et la mie de pain, faire tremper.
Mettre les foies de lapin dans une poêle et les faire revenir 2 à 3 mn de chaque côté.
Conserver la poêle. Hacher le veau et les foies. Ciseler l'échalote, le persil, écraser l'ail.
Bien égoutter le pain, enlever le reste de lait et remettre le pain dans le saladier,
Rajouter le veau et les foies hachés, l'oeuf, la crème, l'ail, le persil, l'échalote, sel et poivre, bien mélanger.
Prendre un film alimentaire mettre la farce et former un saucisson de la taille désirée entre 3 et 4 cm de diamètre.
Bien serrer la farce dans le film. Conserver au congélateur 15 à 20 mn.
Mettre le four à préchauffer sur 200 °. Reprendre la poêle, faire revenir le saucisson sur toutes les faces, laisser refroidir avant d'enrober le saucisson d'une pâte feuilletée.
Faire quelques dessins dessus et badigeonner avec le jaune d'oeuf.
Mettre au four pendant 25 mn, à vérifier suivant le four.
Servir froid avec quelques feuilles de salade.*