



# Les Caillettes

La dégustation des caillettes est toujours le moment fort de la tuade. Les convives (parents, amis, voisins) goûtent avec critique. C'est là que l'on décide si la maison est bonne ou mauvaise.

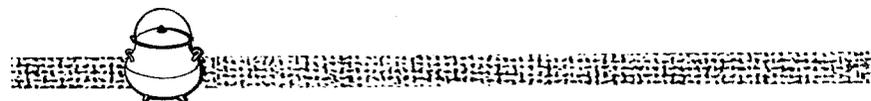
J'aime bien la définition qu'en faisait un vieux charcutier de la ville d'AUBENAS. Lorsque les touristes, attirés par l'odeur alléchante que dégagaient les caillettes chaudes, demandaient ce qu'étaient ces boules vertes, il répondait :

— C'est une sorte de petit pâté aux herbes fines de la montagne.

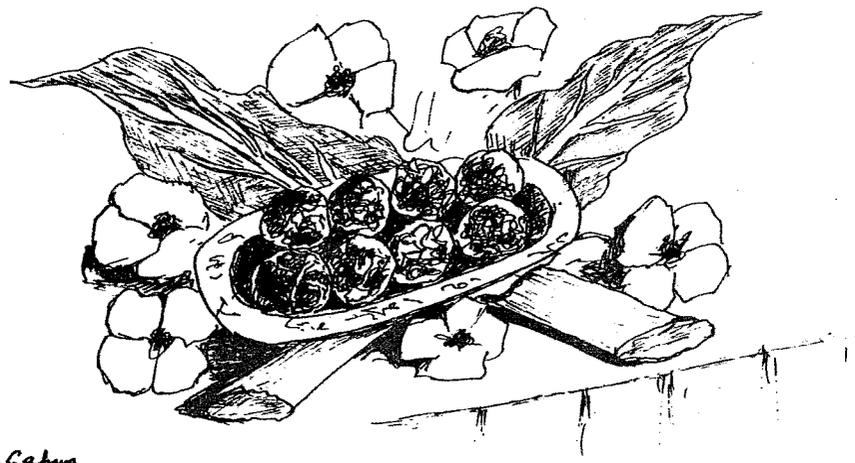
Ce en quoi, il n'avait pas tout à fait tort car dans certains villages on ajoute aux blettes des plantes de coquelicots.



- 3 kg de blettes à petites côtes
- 300 g de gras mou de porc (appelé gorgeron)
- 1/2 cœur de porc
- 300 g de foie de porc
- 1/2 poumon de porc
- 300 g de découvert de porc sans os
- 45 g de sel - 1 pincée de poivre
- Une voilette de porc (crépine)
- 4 gousses d'ail - 1 bouquet de persil.



Plongez les blettes dans l'eau bouillante après les avoir minutieusement lavées à plusieurs eaux. Laissez se faire la réébullition et laissez cuire encore 10 mm. Rincez abondamment à l'eau froide. Placez-les dans un sac en toile solide que vous mettez entre deux planches avec un poids dessus (cailloux, bassine d'eau, poids en fonte, etc...), il faut que les blettes soient très sèches. Ensuite hâchez le tout 2 fois à la grille moyenne. Assaisonnez, mêlez intimement avec les mains. Faites des boulettes de 150 g. Entourez de voilette et cuisez au four à 170° (Th. 5-6) pendant 1 h 30.



*J.J. Capain*

### Les caillettes rébalées :

Si vous voulez vous régaler autant que nos vieux Ardéchois, pour réchauffer les quelques caillettes qui restent au fond du frigo :

Ecrasez-les dans une poêle avec un peu d'huile et faites aller le feu un peu fort. Tournez souvent la préparation.

Quand le tout est chaud, dégustez avec un bon pain au levain, servez une bouteille de cabernet sauvignon du Bas Vivarais et le roi ne sera pas votre cousin.