BOULETTES AUX LARDONS, GLANDS ET ÉCHALOTES

CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 1 terrine

Ingrédient	Quantité
Glands après écorçage et bains	300 gr (NB : 750 gr donnera environ 300 gr après écorçage et bains successifs)
Emmenthal rapé	50 gr
Parmesan rapé	50 gr
Lard fumé	150 gr
échalote	3 pc
Levure de bière maltée	4.50 c. à s.
Pain	300 gr
Oeufs	2 pc
Lait	375 ml
Paprika	0 Quantité souhaitée
Armoise	0 Quantité souhaitée (facultatif)
Sel, poivre	

Préparation

1. Poser sur le feu deux casseroles remplies d'eau et les porter à ébullition. Pendant ce temps, écorcer les glands (il n'est pas nécessaire d'ôter leur peau, elle se détachera d'elle-même à la cuisson) Tailler les glands en petits morceaux et les plonger dans l'eau bouillante. A l'aide d'une écumoire, filtrer l'eau et extraire les peaux qui se détachent et flottent entre deux eaux. Lorsque l'eau est devenue rouge, égoutter les glands dans une passoire et plonger dans une nouvelle eau en ébullition. Répéter l'opération autant de fois que nécessaire jusqu'à ce que toute amertume ait disparu (jusqu' à 10 bains si nécessaire ! > il est donc préférable d'effectuer cette préparation sur un poêle à bois pour réduire la consommation énergétique). Égoutter, écraser en purée.

2. Dorer le lard à la poêle. Éplucher et ciseler les échalotes, les suer au beurre et réserver.

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2026

3. Préparer la liaison : tremper le pain dans de l’eau ou du lait. Presser légèrement et émietter.

4. Terminer la terrine : mélanger le tout de façon homogène en ajoutant le fromage râpé, l’huile d’olive, l'oeuf et la levure de bière maltée. Bien assaisonner: sel, poivre, paprika ou toute autre épice (Garder à l'esprit que seul l'accompagnement et les épices donneront du goût à la préparation car les glands sont devenus insipides après cuisson et ne servent que de base nutritive). Verser en terrine et cuire à 180° +/- 30 minutes ou façonner de petites boulettes (voir photo) et les cuire à la poêle.

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2026