

# La caillette



La Caillette d'Ardèche est le plus populaire de nos mets. Produit ancestral fabriqué le jour de la « TUA » (abattage de porcs dans les fermes),

Elle est le mariage heureux d'un des derniers légumes de l'hiver, « la BLETTE », et de la viande de porc rigoureusement sélectionnée.

Confectionnée à la main en boulette, elle est roulée dans la coiffe ou crépine de porc, puis cuite au four.

Vous pouvez la déguster froide comme un pâté mais elle vous livrera toute sa saveur chaude,

ou accompagnée d'un coulis de tomate ou d'une crème de moutarde.

La caillette se réchauffe sans problème au micro-ondes et vous pourrez vous confectionner avec elle un plat principal original et typique simplement en l'accompagnant de pâtes, de pommes de terre vapeur ou rissolées. *Une recette*

