

La Sanquette de ma Grand-Mère

Pour 3/4 personnes :

- **Le sang de deux volailles (poulet, canard...) ou l'équivalent en sang de porc**
- **2 gousses d'ail**
- **100 g de lardons**
- **1 œuf**
- **1 bouquet de persil**
- **1/4 de baguette peu rassis**
- **sel et poivre**

1. Hacher les gousses d'ail et le persil grossièrement puis réserver.
2. Couper le morceau de baguette en tranches fines puis réserver.
3. Faire revenir les lardons dans une poêle jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.
4. Battre l'œuf puis l'incorporer au sang.
5. Dans un plat creux, étaler le pain avec les lardons, l'ail et le persil. Verser ensuite le sang par dessus jusqu'à recouvrir l'ensemble. Assaisonner généreusement en sel et en poivre.
6. Mettre le tout au frais, recouvert d'une feuille de papier aluminium, pendant 1h au minimum. Vous pouvez également effectuer cette préparation la veille de la cuisson.
7. Dans une poêle bien chaude, faire glisser la galette de sang coagulé. Cuire 8 à 10 minutes sur chaque face jusqu'à ce qu'elles soient bien grillées.
8. Assaisonner de nouveau en sel et en poivre : c'est prêt ! ☐

☐ Pensez à servir le tout bien chaud, accompagné d'une salade verte de saison ! ☐

C'est une recette qui m'a été transmise par ma Grand-mère et je dois vous avouer que c'est certainement un de mes plats préférés ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

