

RECETTE CUISINE des GONES

SALADE de CLAPOTONS

Ingrédients :

- 8 pieds de mouton cuits
- 2 jaunes d'œufs
- 3 cuillères de crème
- 2 cuillères de moutarde,
- 25 cl. d'huile d'arachide
- 1 verre de vinaigre
- Sel et poivre

Recette:

- Faire tiédir les pieds de mouton pour les rendre souples.
- Les fendre en deux et supprimer les poils intérieurs.
- Désosser complètement les pieds et les détailler en morceaux.
- Les mettre dans une terrine avec un verre de vinaigre et une cuillère de moutarde blanche.
- Brasser et laisser macérer 24 h.
- Le lendemain, égoutter les clapotons et les mettre dans un saladier.
- Dans un bol, mélanger les jaunes d'œufs, une cuillère de moutarde, trois cuillères de crème fraîche, sel et poivre.
- Fouetter vivement et incorporer peu à peu 25 cl. d'huile.
- Saupoudrer les clapotons de persil haché, verser la sauce et mélanger longuement.

Bon Appétit