

## **RECETTE CUISINE des GONES**

### **SALADE de COCHONNAILLES**

#### **Ingrédients :**

- 1 pied de veau bien cuit
- 1 cuillère à soupe de vinaigre d'alcool
- sel, poivre.
- 350 gr de museau de bœuf
- 1 cuillère à soupe de vinaigre d'alcool
- sel, poivre.
- 400 gr de panse de bœuf
- 1 cuillère à soupe de vinaigre d'alcool
- sel, poivre.
- 4 cervelas non fumés
- 1 cuillère à soupe de vinaigre d'alcool
- sel, poivre.
- 
- Sauces vinaigrette :
- 1 cuillère 1/2 de moutarde
- 1 cuillère à soupe de vinaigre d'alcool
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre.
- 
- Sauces tartare :
- 1 bol de mayonnaise épaisse
- persil haché
- câpre, cornichons, ciboulette
- oignons hachés grossièrement
- sel, poivre

#### **Recette:**

- Pour chaque saladier, couper les éléments en morceaux, arroser avec le vinaigre, assaisonner sel, poivre et faire mariner 1 h au réfrigérateur.
- Sortir les éléments, les égoutter et les disposer séparément dans les bols.
- Assaisonner le museau et le cervelas avec la vinaigrette et saupoudrer de persil haché.
- Assaisonner les pieds et le gras double de sauce tartare et saupoudrer de persil haché.

**Bon Appétit**