

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