

RECETTE CUISINE des GONES

SALADE de TRIPES

Ingrédients :

- 800 gr à 1 kg de gras-double acheté cuit chez le tripier
- 1 cuillère à soupe de vinaigre d'alcool sel, poivre.

Ingrédient de la Sauces tartare :

- 1 bol de mayonnaise épaisse
- persil haché
- câpre, cornichons, ciboulette
- oignons hachés grossièrement
- sel, poivre

Recette

- Couper le gras-double en minces lanières et les arroser avec le vinaigre,
- assaisonner sel, poivre et faire mariner 1 h au réfrigérateur.
- Dans un saladier, mettre le gras-double
- avec la Sauces tartare :
- servir frais

Bon Appétit