

RECETTE DE CUISINE DES GONES

"JOYEUSES" DE MOUTON

(*Couilles-de-mouton*)



Ingédients : Pour 3 personnes

6 "joyeuses" de mouton
1 branche de thym
1 feuille de laurier
2 citrons
- Sel & poivre
200 g de beurre frais

Recette

Sortir les "joyeuses" de la membrane qui les entoure, la poche.

Blanchir 1 mn à eau frémissante.

Rafraîchir, puis dans une casserole remplie d'eau salée,
du thym, du laurier, de quelques tranches de citron,
les pocher doucement, 15 mn environ, en vérifiant la cuisson.

Les égoutter sur un linge.

Dans un plat à œufs en aluminium,
les cuire au beurre 5 mn de la même façon qu'un poisson.

Au moment de servir, leur ajouter le jus d'un citron.
On peut aussi les persiller, leur ajouter quelques câpres.

Bon Appétit