

RECETTE DE CUISINE DES GONES

OREILLES DE PORC A LA VINAIGRETTES



Ingédients: Pour 4 Personnes

4 Oreilles de Cochon
2 Poireaux
3 Carottes
1 Gros Oignon Blanc
2 cubes de bouillon de volaille déshydratées
1 Bouquet garnit
1 Clou de Girofle(Facultatif)
Gros sel

Pour la Vinaigrette

1 cuil à soupe de vinaigre
2 cuil à soupe d'huile d'olive
1 cuil à soupe d'huile de tournesol
1 Oignon rouge
Sel & Poivre

Recette :

Nettoyez les poireaux, coupez-les en 2 ou 3 morceaux et lavez-les.

Pelez les carottes et découpez-les en petits tronçons.

Épluchez l'oignon et laissez-le entier:

vous pouvez planter un clou de girofle dans l'oignon si vous le souhaitez

Nettoyez et rincez soigneusement les oreilles

en brûlant les poils éventuels et en insistant sur l'intérieur.

Déposez-les dans un grand faitout et couvrez-les d'eau froide.

Portez à forte ébullition pendant 5 min.

L'écume remonte alors à la surface, videz le faitout dans un égouttoir et Lavez-le.

Rincez à nouveau les oreilles et déposez-les dans le faitout.

Ajoutez les poireaux, les carottes, le bouquet garni et les 2 cubes .

Couvrez d'eau froide (1 cm au dessus des oreilles) et salez avec 1 cuil à soupe de gros sel.

Portez à ébullition à feu vif, écumez si nécessaire,
couvrez et, en baissant à feu moyen, faites cuire environ 2 heures.

Pendant ce temps préparez la vinaigrette avec les ingrédients
cités ci-dessus en y incorporant à la fin l'oignon rouge coupé en dés.

15 min avant la fin de la cuisson des oreilles, goûtez le bouillon et rectifiez le sel si nécessaire.

Egouttez-les et présentez-les dans votre plat de service avec les légumes.

Servez la vinaigrette entières ou découpées en lanières.
à déguster tièdes.

Source:www.petitsplatsentreamis.com

Bon Appétit