

RECETTE CUISINE des GONES



FARCE A LA LYONNAISE POUR COCHON DE LAIT

Ingrédients : pour 4 personnes

- 200 gr de mie de pain rassis
- 1/4 litre de lait
- 500 gr de hachis de veau
- 500 gr de hachis de bœuf
- persil plat
- ciboulette
- 2 échalotes
- 150 gr de champignons de Paris
- 3 ou 4 œufs
- sel, poivre
- le foie du cochon et son poids de jambon cru

Recette:

- Mettez la mie de pain dans le lait et faites bouillir de manière à obtenir une pâte épaisse.
- Laissez-la refroidir, puis mélangez-la aux viandes hachées.
- Ajoutez les herbes, les échalotes et les champignons (le tout finement haché), puis les œufs battus et l'assaisonnement.
- Joignez enfin le foie du cochon et le jambon cru coupés en dés.



Bon Appétit