

RECETTE CUISINE des GONES

OREILLES de COCHON

Ingrédients :

- 3 oreilles de cochon
- 2 oignons
- 1 carotte
- 20 g de beurre
- 25 cl de vin blanc
- 10 cl de vinaigre
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre du moulin,
- 2 clous de girofle,
- bouquet garni,
- 1 petit bouquet de cerfeuil
- 500 gr de mesclun de salade

Recette:

- Plonger les oreilles de cochon dans une casserole d'eau bouillante pendant quelques minutes et les passer ensuite sous l'eau froide.
- Dans une casserole, verser 75 cl d'eau, le vin blanc, le bouquet garni, la carotte épluchée et un oignon piqué de clous de girofle.
- Y plonger les oreilles de cochon blanchies et cuire à petit bouillon pendant 1 heure.
- Puis les égoutter, les refroidir et les émincer en lanières.
- Faire revenir ces lanières d'oreille au beurre dans une poêle, à feu vif, pendant 5 minutes.
- Ajouter ensuite le deuxième oignon préalablement émincé.
- Saler et poivrer. faire cuire à nouveau 10 minutes, puis déglacer avec le vinaigre de vin.
- Ajouter alors le cerfeuil haché et mélanger le tout.
- Laver le mesclun et l'assaisonner avec le sel, le poivre et l'huile d'olive.
- Dresser les oreilles sur le mesclun ainsi préparé et servir aussitôt.

Bon Appétit