

## **RECETTE CUISINE des GONES**

### **PIEDS DE VEAU RÉMOULADE. FAÇON HUGON**



Pour 6 personnes

Recette

Préparation 20 min

3 pieds de veau cuit à désosser

Sauce rémoulade

2 jaunes d'œufs

2 cuillers de moutarde

Câpres et cornichons

Huile, vinaigre, sel et poivre



Préparation

Désosser les pieds de veau et les réserver dans un saladier.

Préparer la rémoulade en montant les jaunes d'œufs avec la moutarde, huile, le vinaigre, le sel et le poivre, ajouter câpres et cornichons hachés.

Dans un saladier mélanger l'ensemble.



**Bon Appétit**

Recette : 2020