

RECETTE DE CUISINE DES GONES

SALADE D'OREILLES DE COCHON FAÇON NATACHA MOUTON



Une délicieuse salade craquante et bien relevée, comme on la trouve à Lyon.

Ingrédients : Pour 3 personnes

2 oreilles de cochon déjà cuites
1 cas moutarde de Dijon
3 cas huile arachide ou tournesol pas d'huile d'olive
1 cas vinaigre de vin pas de balsamique
1/2 bouquet de persil frais
1 gousse d'ail
sel
poivre

Préparation de la recette

coupez les oreilles en fines lanières ou en petits morceaux
dans un saladier, mélangez la moutarde, l'huile et le vinaigre
épluchez l'ail et hachez le au couteau
hachez également le persil au couteau
mettez les oreilles dans la sauce, ajoutez l'ail, le persil, sel, poivre
mélangez bien et laissez reposer au moins 30 mn avant de servir.

Notes

Vous pouvez faire exactement la même recette avec un pied de veau déjà cuit.

<https://www.lapetitecuisinedenat.com>

Bon Appétit