

# CUISINE DES GONES

## SALADE DE PISSENLITS BLANCS AU GRAS DOUBLE

Ingrédients: pour 4 personnes

600 g de gras double  
1 carotte  
1 oignon piqué d'un clou de girofle  
5 feuilles de céleri  
thym et laurier  
sel et poivre



pour la salade :

250 g de pissenlits coupés en morceaux de 5 cm  
4 c à s de saindoux  
1 c à soupe de moutarde à l'ancienne  
1 c. à café de vinaigre de vin  
Filets de vinaigre balsamique  
3 c. à soupe d'huile d'olive  
1 bol de dés de pain rassis  
3 c à s d'huile  
4 gousses d'ail détaillées en petits dés



Recette :

Cuire le gras double une heure à la cocotte minute avec les légumes et épices du bouillon.  
Egoutter et couper en lanières le gras-double.

A la poêle, faire revenir dans l'huile les dés d'ail et de pain, ils doivent être dorés.

Retirer du feu bien mélanger.

Les déposer sur un papier absorbant dans un bol, secouer,  
les croûtons remontent et l'ail tombe au fond ce qui permet de séparer les uns des autres,  
les réserver séparément.

Dans une poêle, faire chauffer le saindoux et y dorer les lanières de gras-double.

Retirer et déglacer avec un Filets de vinaigre balsamique

Dans un saladier, délayer la moutarde avec le vinaigre, saler et poivrer.

Ajouter les dés d'ail et l'huile d'olive.

Emulsionner la sauce.

Mettre les pissenlits dans un saladier.

mélanger pour que la salade ramolisse.

Dresser les assiettes avec la salade au centre rehaussée des croûtons et verser les tripes.

Servir.



**Bon Appétit**