

RECETTE CUISINE des GONES

Fraise de veau à la vinaigrette



Ingrédient pour 4 personnes

1 kg de fraise de veau
bouquet garni
oignon
clous de girofle
sel / poivre

Préparation

Lavez soigneusement la fraise de veau
puis mettez-la dans une grande casserole
avec deux litres d' eau froide pendant 3 heures.

Portez à ébullition.

Mettez un oignon piqué de 2 clous de girofle et un beau bouquet garni.

Mettez la fraise de veau à cuire dans cette préparation bouillante.

Quand elle est cuite,

égouttez-la et servez-la très chaude avec des pommes de terre
et une sauce vinaigrette.



Bon Appétit