

RECETTE CUISINE des GONES

SALADE TIEDE D'OREILLE DE COCHON

Ingrédient : pour 4 personnes

2 oreilles de cochon crues
1 bouillon parfumé (légumes / épices)
1 vinaigrette
1 salade mâche ou frisée

3 cuillères à soupe d'huile d'olive
750g pommes de terre nouvelle
5 cuillères à soupe de vinaigre de framboise
sel poivre



photos Olivier Jaubert facebook

Recette :

Cuire les oreilles de cochons dans le bouillon environ 1 heure.
Les laisser refroidir.
Réserver.
Faire une vinaigrette, ajouter la salade de mâche ou frisée.
Émincer les oreilles de cochons.
Chauffer 2 cuillères d'huile dans une poêle et ajouter les lanières d'oreille de cochon, faire sauter quelques minutes.
Au bout de trois minutes réserver la préparation et déglacer la poêle avec du vinaigre de framboise.

Servir immédiatement la salade avec les oreilles nappées de vinaigre réduit.

Servir avec une fricassée de pommes de terre.



Bon Appétit