

# Croustillants de tripes et mayonnaise au citron



Mon choix.

⌚ Durée totale: 55 min

cookpot Temps actif: 15 min

fork Facile



## Ingédients

Pour 4 personnes

**400 g** tripes de bœuf suisse (commander à l'avance)

**2 pincées** sel

**2 pincées** poivre noir du moulin

**2** œufs

**400 g** farine

**200 g** chapelure

**4 dl** huile d'arachide

## Mayonnaise au citron

**2** jaunes d'œufs

**1 cc** moutarde

**1 cc** vinaigre

**300 ml** huile de tournesol HO

**1 cc** sel

**1 pincée** poivre noir du moulin

**5 g** sucre

**1** citron bio

## Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

**1479** kcal

**40 g** de protéines

**107 g** de glucides

**97 g** de lipides

gluten Contient du gluten

lactose sans lactose

## Préparation

**1** Faire bouillir les tripes pendant 40 minutes, les refroidir, les égoutter, les saler et les poivrer.

**2** Mettre les œufs, la farine et la chapelure dans trois assiettes distinctes.

**3** Passer d'abord les tripes dans la farine de chaque côté, puis dans l'œuf battu, et enfin dans la chapelure en pressant bien.

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.



**Mon choix.**

- 4 Faire dorer les tripes panées dans de l'huile d'arachide à 180° C.
- 5 Pour la mayonnaise au citron: mettre les jaunes d'œufs, la moutarde, le vinaigre, l'huile de tournesol, le sel, le poivre et le sucre dans le bol du mixeur et mixer brièvement.
- 6 Pour finir, laver le citron, puis incorporer son zeste et son jus à la mayonnaise et servir avec les tripes.

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.