



# Croustillants de tripes et mayonnaise au citron



**Mon choix.**

 Durée totale: 55 min

 Temps actif: 15 min

 Facile



## Ingrédients

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



Contient du gluten



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](https://viandesuisse.ch), tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.

- 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.