



Croustillants de tripes et mayonnaise au citron



La différence est là.

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



La différence est là.

- 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.