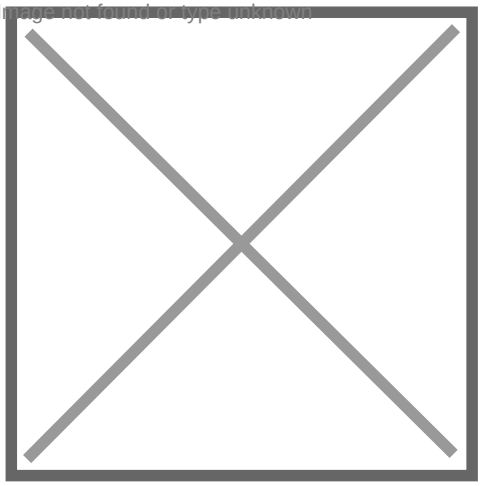
Croustillants de tripes et mayonnaise au citron

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.

Suisse. Naturellement.

SUISSE GARANTIE

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.

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.

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.