



# 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

## 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.
- 4**

## 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

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.



La différence est là.

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](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.