

*Recette issue de notre cours culinaire du 31/01/2018*

## Cromesquis de Tripes LEFORGEAIS, dressing à la moutarde

- Faire fondre les tripes
- Les égoutter
- Remplir moules à cake avec les morceaux de viandes et de légumes, recouvrir de jus, pas trop non plus
- Refroidir
- Tailler en dés de 2 cm de côté
- Les passer à la panure deux de suite
- Réserver au frigo pendant 1 bonne heure
- Les saisir à la poêle
- Les finir de cuire au four pendant 3 à 4 mns
- Dressage
- Assiette rectangle ou autre selon disponibilité
- Une larme de dressing en bas de à droite de l'assiette
- Le bouquet de salade sur le côté gauche en haut
- Les 2 ou 3 cromesquis de tripes a cote de la salade
- Un petit ramequin de jus de tripes à part (sur l'assiette ou pas)
- Bon Appétit !!!

