

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

# Tripes LEFORGEAIS soufflées

- Tailler en gros dès les tripes
- Les placer dans un bol porcelaine
- Lustrer les bords des bols extérieurs avec de l'eau
- Poser le feuilletage façon couvercle et pincer
- Lustrer au jaune d'œuf
- Faire un petit trou au centre du feuilletage
- Faire un décor
- Laisser reposer 1 heure au frigo
- Cuire à 180 190 ° au four pendant 15 à 20 mns
- Accompagner de frites et/ou de salade verte

