ARAIGNÉE DE PORC À L'AIL ET AU PERSIL



LA RECETTE

MAISON Vivant DEPUIS 1960 VOTRE CHARCUTIER JURASSIEN

ARAIGNÉE DE PORC*



*Disponibilité limitée uniquement sur période promotion (voir Facebook)

Pour 2 personnes :
- Temps de préparation : 10 min
- Temps de cuisson : 10 min
- Temps total : 20 min

Ingrédients :
- Araignée de porc (≈400gr)
- Ail blanc
- Huile de Tournesol
- Persil
- Poivre
- Sel

Préparation :
Tranchez l'araignée en morceaux.
Émincez l'ail et le persil finement.
Faites chauffer l'huile dans une poêle et **ajoutez** la viande jusqu'à ce qu'elle soit dorée.
Baissez le feu, ajoutez l'ail puis le sel et le poivre.
Laissez cuire jusqu'à ce que la viande soit bien cuite.
Ajoutez le persil en fin de cuisson.
C'est prêt ! Plus qu'à déguster !

Conseil :
Accompagnez ce plat de pommes de terres.