



Recette de saison

# Laquette et rilette



Difficulté

1/5



Préparation

15 minutes



Cuisson

15 minutes

*Recette de Florent Laideyn*



## Ingrédients pour 4 personnes

120 g de rilette de porc  
300 g de Laquette, calibre hôtelier, 35/50 mm  
50 g de vinaigre de vin rouge  
25 g de sucre en poudre  
100 g d'eau  
Huile de tournesol  
1 oignon  
Jeunes pousses de salade  
Sel  
poivre

- 1 Cuire la Laquette non épluchée et arrêter à ébullition. Préchauffer votre four à 180°
  - 2 Couper en deux les pommes de terre et disposer Les rillettes de porc au dessus et rôtir à 180° pendant 6 minutes.
  - 3 Saler et poivrer. Emincer l'oignon.
  - 4 Dans une casserole, mettre une grosse poignée de foin, y poser un bol d'huile de tournesol.
  - 5 Enflammer le foin et fermer avec un couvercle pendant 15 minutes. Puis monter la mayonnaise.
  - 6 Faire bouillir le vinaigre de vin rouge avec le sucre et l'eau. Verser ensuite sur les oignons émincés (pickles).
  - 7 Dresser en ajoutant quelques jeunes pousses de salade.
- Bonne dégustation !

Vous avez apprécié cette recette ? Retrouvez en d'autres sur

[www.lapommedeterre.fr](http://www.lapommedeterre.fr)

*Suivez-Nous*

