

## MUSEAU VINAIGRETTE

- 4 à 5 tranches de museau de porc
- 2 oignons blancs
- 1 c. à s. de moutarde de Dijon
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 4 c. à s. d'huile de pépins de raisin
- 2 c. à s. de vinaigre de vin
- 3 à 4 cornichons au vinaigre maison
- Persil
- Sel et poivre du moulin

Ciseler très finement les oignons, les cornichons et le persil.

Dans un cul de poule mélanger la moutarde, les huiles et le vinaigre. Saler et poivrer. Ajouter les oignons, les cornichons et le persil. Bien mélanger.

Dans un plat mettre une cuillère à soupe de vinaigrette puis une tranche de museau. Remettre une cuillère à soupe de vinaigrette et une tranche de museau. Ainsi de suite et finir en ajoutant le reste de la vinaigrette.

Mettre à macérer au frais pendant 24 heures avant de servir.

*Il est possible de couper les tranches de museau en dés pour le présenter sous forme de salade.*

