

LES ATRIAUX

PAR GAVOTTE



Ingrédients pour 4 convives

4 atriaux
Huile de cuisson

1 tête de salade verte
1 petit oignon
Pour la sauce : sel, poivre, moutarde, vinaigre, huile

Préparation

Faire chauffer de l'huile dans une poêle. Rôtir les atriaux à feu vif 1-2 minute de chaque côté, baisser à feu moyen et couvrir. Laisser cuire environ 10-15 minutes selon l'épaisseur des atriaux. Déglacer avec un peu d'eau ou de vin blanc. Dresser avec une cuillère de jus.

Préparer la sauce à salade : 1 pincée de sel, poivre, 1 noisette de moutarde, 1 cs de vinaigre, bien remuer. Ajouter 2 cs d'huile et un peu d'oignon.

Laver la salade. Ne jamais mélanger la salade verte à la sauce à l'avance !

Remarque

Traditionnellement dans le repas de St-Martin, les atriaux sont servis avec des saucisses à rôtir. La chair à saucisse utilisée est la même, mais souvent les atriaux contiennent également du foie.