



Une recette classique pour ce vin:
Côtelettes à la concassée de tomates

Brochettes

Cuisson sur grill: 3 à 4 mn sur chaque face



Nous recommandons pour cette recette

La Pierre Blanche rouge

Vin de Pays des Côtes Catalanes

INGRÉDIENTS

Pour une personne, compter:

- 50g de lard de potrine fraîchement salé
- 1 rognon de porc
- 50g de foie de veau
- 1 ou 2 petites tomates bien rondes et bien mûres

PRÉPARATION

1. Découper en cubes réguliers le lard, le rognon, le foie.
2. Enfiler sur chaque brochette le lard, le rognon, la tomate, le foie.
3. Faire griller ces brochettes autant que possible sur des braises de sarment si l'on veut obtenir ce fumet particulier dû aux produits dégagés par la combustion des sarments.
Pour la durée de la cuisson, se baser sur le rognon ou le foie: le sang doit perler à la surface.
4. Les saler et les poivrer et consommer immédiatement.

Remarque: Une mayonnaise ou un "allioli" les accompagnent agréablement.

"Bon Profit, Salut!"

-Bon appétit et santé !

Domaine Sol-Payré
F-66200 Elne
www.sol-payre.com