

Jo sabi un plat...

Ua salada on retrobatz totas las especialitats de la region Landesa.

Salada Landesa :

Temps de preparacion : 20 min

Ingredientas :

- huile : òli
- vinaigre : vinagre
- sel : sau
- poivre : péber
- moutarde : mostarda
- salade : salada
- 1 tomate : tomata
- 2 gésiers : molets
- 2 tranches de foie gras : lescas hitge gras
- 2 cuillères à soupe de maïs : culheira de milhoc
- 1 tranche de jambon de Bayonne : lesca de cambajon de Baiona



Aprestatge :

Etapa 1 :

Hètz cauhar doçament a la padèra los molets

Etapa 2 :

D'aquel temps hètz la saussa de la salada, ací la recèpta :

Mesclatz el òli, lo vinagre, la mostarda, ua pinçar de sau e el péber.

Podetz adara assasonar vòsta salada en un saladèr e mesclatz.

Etapa 3 :

Preparatz ua assieta e hicatz la salada en centre.

Etapa 4 :

Esquatieratz la tomata e plaçatz astor de la salada.

Etapa 5 :

Semiatz l'assieta de culheira de milhoc.

Etapa 6 :

Puish dispausatx ua lesca de cambajon de Baiona.

Etapa 7 :

Per acabar dispausatx los molets e tilhatz dus lescas de hitge gras.

Podetz servir aqueth plat dab un veire de vin roi dab moderacion !

Croçic, croçac, mon plat es acabat