



## Laurette & Rilette

Recette de Florent Ladeyn, Auberge du Vert Mont

Difficulté : 

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients, pour 4 personnes :

- 300 g de Laurette
- 120 g de rilette de porc
- Huile de tournesol
- 50 g de vinaigre de vin rouge
- 25 g de sucre
- 100 g d'eau
- Sel & poivre

1. Mettre les Laurette avec la peau dans l'eau froide et arrêter la cuisson à ébullition.
2. Couper en deux les pommes de terre Laurette, disposer les rillettes de porc au-dessus et rôtir à 180°C pendant 6 minutes.
3. Saler & poivrer.  
« Mayonnaise à l'huile fumée »
4. Dans une casserole, mettre une grosse poignée de foin, y poser un bol d'huile de tournesol, enflammer le foin et fermer avec un couvercle pendant 15 minutes, puis monter la mayonnaise.  
« Vinaigrette »
5. Faire bouillir le vinaigre de vin rouge avec le sucre et l'eau, puis verser sur les oignons émincés « Pickles ».
6. Dresser à votre guise.

 **Bonne dégustation !**

