

Tricandilles Du Médoc



Nombre de personnes : 4

Ingrédients

700 g de tricandilles - 1 bouquet de persil - 3 gousses d'ail - huile d'olive - sel - poivre - vinaigre de vin

Préparation

Détailler les boyaux en lanières de quelques centimètres. Hacher l'ail et le persil. Faire chauffer l'huile dans une poêle, y jeter les tricandilles. Les faire dorer jusqu'à obtenir un léger croustillant. Ajouter l'ail et le persil, saler, poivrer. Déglacer avec un filet de vinaigre.