

Le coeur de museau cuit

GUÈZE
Ardèche



Depuis des générations, le MUSEAU est le casse-croûte de l'Ardéchois.

Cousin germain de la tête de veau, il possède l'avantage de pouvoir se manger froid, accompagné de mayonnaise, de cornichons ou d'olives, vous découvrirez alors l'onctuosité et le meilleur de la langue de porc ainsi que le gélatineux de son masque.

Vous pouvez en faire un plat principal en le plongeant tout simplement 15 à 20 minutes dans une grande casserole d'eau frémissante sans le retirer de son emballage plastique.

Vous pouvez également le réchauffer au micro-ondes en prenant soin de ciseler un angle de son emballage pour éviter son implosion.

A peine sorti de celui-ci, le museau se dégustera parfaitement avec une mayonnaise, un aïoli ou encore une sauce béarnaise : un plat original ; simple et tellement vrai !

Une recette

