

Rognons blancs frits - bayd ghanam me'li

Recipe By : Liban

Serving Size : 6

Categories : Mouton Abats

600 g Amourettes de mouton
Citron
Ail
Huile d'olive
Sel
Poivre

Decapsuler les amourettes qui doivent être d'une extrême fraîcheur.
Couper d'abord dans le sens de la longueur, puis en largeur. Faire revenir à l'huile d'olive dans une poêle, assaisonner à l'ail, au jus de citron et à l'huile d'olive. Saupoudrer éventuellement d'un peu de persil et de menthe et d'une pincée de piment.

On peut aussi faire tremper les amourettes dans de l'eau additionnée de vinaigre après avoir decapsulé en enlevant la membrane. Cuire ensuite pendant une quinzaine de minutes dans de l'eau bouillante légèrement salée. Assaisonner au citron, à l'huile d'olive, à l'ail, au sel et au poivre, ou alors à la crème de sésame et présenter avec des feuilles de menthe fraîche.

Partagée par René Gagnaux

Mise sous MC : François Leloup

Rudolf El-Kareh

lien permanent vers la recette : [Rognons blancs frits - bayd ghanam me'li](#)