

ARAIGNÉE DE PORC MARINÉE à l'huile d'olive fumé et à l'ail



pour 4 personnes



10 mn + 1h



10 mn

Ingrédients :

800 g d'araignée de porc coupée en cubes

2 cuillères à soupe d'huile d'olive fumé

1 pincée de poivre

2 gousses d'ail

1 pincée de piment d'Espelette

1 bonne pincée de sel

Préparation :

1. Mettre les morceaux d'araignée de porc dans un plat.
2. Arroser d'huile d'olive fumé.
3. Ajouter l'ail râpé, le sel, le poivre et le piment d'Espelette. Laisser mariner au moins 1 heure en mélangeant une ou deux fois.
4. Faire chauffer une poêle à feu vif.
5. Mettre les morceaux de porc et la marinade dans la poêle et laisser cuire environ 5/7 minutes. Ne pas trop remuer, il faut que la viande se colore.

