

Entrées chaudes aux produits de la mer

Pouce-pieds à la vapeur de laurier, tartine de beurre salé



10 min	5 min	5 min	0	164
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les pouce-pieds

200 g **Pouce-pied(s)**
5 branche(s) **Aneth**
10 feuille(s) **Laurier**
25 g **Beurre**
4 tranche(s) **Pain(s) de campagne**

Étape 1

Préparation des pouce-pieds

- 1 Mettre un fond d'eau dans une cocotte et prendre une passoire.
- 2 Déposer les pouce-pieds dans la passoire remplie avec les herbes aromatiques et cuire pendant 5 minutes.
- 3 Eteindre ensuite le feu et retirer la passoire de la cocotte.
- 4 Décortiquer les pouce-pieds une fois tiédis.

Étape 2

Dressage

- 1 Faire griller une tranche de pain.
- 2 Tartiner généreusement la tranche de pain de beurre demi-sel et déposer les pouce-pied.