

Emincés d'éléphant à l'ail

Merci à Ghilinou qui a su m'initier à la grande gastronomie.

Ingrédients

- 2kg de cuisses d'éléphant
- 100g de beurre rance
- 2 bouteilles d'huile de béluga
- 3 têtes d'ail
- 1 fève de cacao
- Lait caillé depuis 2 mois

Préparation

- Avec une tronçonneuse, découper de fines tranches de cuisses d'éléphant.
- Dans 2 poêles faite fondre le beurre rance y ajouter les 2 bouteilles d'huile de béluga (n'oubliez pas de jeter l'huile et de garder les bouteilles afin qu'elles puissent mijoter dans la poêle).
- Faites alors dorer dans votre poêle chaque tranches d'éléphant des deux côtés.
- Pour la sauce: dans une casserolle, hacher finement l'ail et incorporer la fève de cacao, ajouter ensuite le lait caillé à la préparation (en évitant de casser les caillots).

Bon appétit, et à bientôt pour d'autres recettes bidons.