

Mixed grill

Pour 4 personnes.

4 tranches de foie de veau coupées en deux, 4 côtes d'agneau, 4 rognons de porc, 4 tranches de lard fumé, 4 tomates, 1 saucisse fumée, des herbes de Provence, de l'huile, du sel et du poivre.

Verser de l'huile dans une plaque. Assaisonner de sel et de poivre et parfumer avec les herbes de Provence. Passer les viandes dans l'huile et les faire griller. A titre d'indication, on suggérera les temps de cuisson suivants : rognons 15 mn, foie de veau 10 mn, côtes d'agneau 10 mn, tomates 7 à 8 mn (il est inutile de passer le lard fumé et la saucisse dans l'huile).

Accompagner le mixed grill de sauce béarnaise ou de beurre maître d'hôtel, d'une salade de cresson et de pommes de terre frites.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.