

750g

## Vesse de loup



25min



Moyen



Budget moyen

Par Sarah

Un plat étonnant

### Ingrédients

500 g de vesse-de-loup

25 g de beurre

Herbes aromatiques

Poivre

25 g de chapelure

2 jaunes d'oeuf

Sel ou sel fin

### Matériel

Poêle

### Préparation



Préparation : **15min**



Cuisson : **10min**

- 1 Laver les vesses et les couper en tranches.
- 2 Les badigeonner à l'aide des jaunes d'oeufs battus.
- 3 Recouvrir les tranches de sel, poivre, du mélange d'herbes et de la chapelure.
- 4 Faire revenir les tranches dans une poêle préalablement beurrée.