

*Entrées chaudes aux produits de la mer*

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



|               |              |              |          |            |
|---------------|--------------|--------------|----------|------------|
| <b>10 min</b> | <b>5 min</b> | <b>5 min</b> | <b>0</b> | <b>164</b> |
| 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.