

---

# Oreilles de Judas façon Rabelais

---

## INGREDIENTS

- 300 g d'oreilles de Judas –
- 1 cuill. à soupe de moutarde forte,
- sel et poivre –
- 3 cuill. à soupe de crème fraîche –
- 1 pincée de curry –
- 1 œuf dur –
- 1 cuill. à soupe de ciboule hachée

## RECETTE

Bien nettoyer les oreilles de Judas.

Les plonger dans l'eau bouillante salée pendant 4 mn. Bien les égoutter et les essuyer avec un linge. Les mettre dans un saladier et les laisser refroidir.

Hacher l'œuf dur, mélanger à la moutarde et parfumer au curry. Incorporer la crème progressivement en fouettant.

Assaisonner et ajouter la ciboule. Verser sur les champignons refroidis et mélanger. Consommer aussitôt.