

Bon appétit !

© Tous droits réservés - Brin d'herbe



Salade de bœuf cuit et pommes de terre

Ingrédients

- 700gr de pot au feu sans os
- 6 pommes de terre ferme
- 4 carottes,
- 1 oignon piqué de clou de girofle
- 1 oignon rouge
- 1 gousse d'ail
- 1 œuf dur
- des cornichons
- 1 bouquet de persil
- 1 c à soupe de moutarde
- 1 c à soupe de vinaigre et 6 d'huile d'olive
- sel et poivre.

Recette

Pour réussir cette salade d'été à base de pot au feu, mettez d'abord la viande dans une cocotte, couvrez largement d'eau. Saler, poivrer et ajoutez l'oignon piqué, la gousse d'ail pelée, quelques brins de persil. Portez doucement à ébullition et faites cuire 1h30, au bout 1h ajoutez les carottes. Dans le même temps, pelez les pommes de terre et faites-les cuire 20 mn à l'eau bouillante salée. Egouttez-les, coupez-les en rondelles épaisses. Dans un saladier, préparez la vinaigrette moutardée. Pelez l'oignon rouge, hachez-le ainsi que les cornichons et l'œuf dur, versez le tout dans le saladier. Ciselez le restant de persil. Égouttez la viande et les carottes, laissez-les tiédir. Détaillez la viande en cubes et les carottes en grosses rondelles. Mettez la viande dans le saladier, ajoutez le persil. Pour terminer, remuez longuement, ajoutez les carottes et les pommes de terre, mélangez encore un peu et servez tiède ou froid suivant votre préférence.