

+

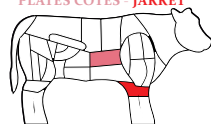
Feiersténgszalot

(Salade de viande)



Préparation : 20 min.

PLATES CÔTES - JARRET



Ingrédients pour 4 personnes

- 600 g de viande cuite de pot au feu
- 2 échalotes
- 2 œufs durs (cuisson 10 min.)
- 30 g de cornichons au vinaigre

Vinaigrette

- 1 dl d'huile de tournesol
- 5 cl de vinaigre de vin
- 1/2 cuillère à café de moutarde
- 2 branches de persil plat haché
- 1 branche d'estragon
- 5 tiges de ciboulette
- Sel
- Poivre du moulin
- 5 cl de crème fraîche (facultatif)

Préparation

- 1 • Couper la viande tiède ou froide en petits dés.
• Hacher les échalotes.
• Couper les cornichons et les œufs durs en tranches.

- 2 **Pour la vinaigrette**
• Mélanger la moutarde, le vinaigre, l'huile et la crème.
• Assaisonner de sel et de poivre du moulin.
• Hacher les herbes très finement et mélanger le tout.

- 3 • Mélanger la vinaigrette avec la viande et les autres ingrédients.
• Laisser mariner la salade pendant au moins une heure avant service.

Dressage

- Dresser la salade sur une assiette et servir avec des pommes de terre sautées à cru.



Recette de **Carlo Sauber**
Enseignant au Lycée Technique de Bonnevoie