

Difficulté 

Viande : Bœuf

Morceaux : Jarret

Salade de pot-au-feu à l'ancienne



Recette de Laurent BUTOT Le
Geyracois (87-Limoges)



TEMPS

Préparation : 30 min

Modes de cuisson : à bouillir

Temps de cuisson : 2h



PARTS

Recette pour 4 personnes



INGRÉDIENTS

- 400 g de jarret de bœuf
- 6 carottes cuites
- 100 g de pois chiches
- 1 échalote
- 1 oignon
- 1 œuf dur
- 2 c. à s. de vinaigre de Xérès
- 4 c. à s. d'huile d'arachide
- Câpres, cerfeuil, persil plat et ciboulette
- Cornichons
- 1 bouquet garni



PRÉPARATION

1. Si la viande est un reste de pot-au-feu de la veille, la détailler en petits dés. Sinon, cuire 2 heures le jarret et le bouquet garni dans une cocotte avec de l'eau à hauteur (départ eau froide) en assaisonnant après ébullition.
2. Couper les carottes en rondelles.
3. Peler, hacher l'échalote.
4. Ciseler les herbes.
5. Ecraser l'œuf dur à la fourchette.
6. Préparer la vinaigrette. Réserver.
7. Mélanger tous les ingrédients sauf les herbes avec la vinaigrette.
8. Au dernier moment, saupoudrer la salade d'herbes ciselées.
9. Saler, poivrer, mélanger et servir aussitôt.

Crédit photo