

Collier de bœuf en salade

Ingrédients :

800 g de bœuf dans le collier coupé en morceaux

1 petit oignon - 2 échalotes - 5 cornichons - ciboulette - basilic -persil

4 tomates - 3 pommes de terre

Pour le court bouillon : oignon- thym, laurier, clou de girofle- sel- poivre

Préparation :

Faire cuire la veille la viande à l'autocuiseur 1 heure dans un court bouillon avec thym, laurier, oignon, clou de girofle. Egoutter la, laisser refroidir

Le lendemain, faire cuire les pommes de terre à la vapeur

Pendant ce temps recouper la viande en petits dés, la mettre dans un saladier, ajouter tous les ingrédients coupés en petits morceaux et les pommes de terre tièdes.

Assaisonner avec une vinaigrette bien relevée et server.

Bon appétit Muriel et Nadia

Collier de bœuf en salade

Ingrédients :

800 g de bœuf dans le collier coupé en morceaux

1 petit oignon - 2 échalotes - 5 cornichons - ciboulette - basilic -persil

4 tomates - 3 pommes de terre

Pour le court bouillon : oignon- thym, laurier, clou de girofle- sel- poivre

Préparation :

Faire cuire la veille la viande à l'autocuiseur 1 heure dans un court bouillon avec thym, laurier, oignon, clou de girofle. Egoutter la, laisser refroidir.

Le lendemain, faire cuire les pommes de terre à la vapeur

Pendant ce temps recouper la viande en petits dés, la mettre dans un saladier, ajouter tous les ingrédients coupés en petits morceaux et les pommes de terre tièdes.

Assaisonner avec une vinaigrette bien relevée et server.

Bon appétit Muriel et Nadia