

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 terres
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 dès, la mettre dans un saladier, ajouter tous les ingrédients coupés en petits morceaux et les pommes de terre tièdes.

Assaisonnez avec une vinaigrette bien relevée et servez.