

RECETTE CUISINE des GONES

SALADE DE RESTE DE POT AU FEU EN VINAIGRETTE .

FAÇON HUGON,

Ingédients: Pour 4 personnes

400 g de viande de pot-au-feu cuite
4 pommes de terre cuites
2 carottes cuites
2 échalotes
2 navets
20 cornichons (Moyen)
2 cuillères à soupe de câpres (facultatif)
1 bouquet de persil plat
3 œufs cuits durs
Pour la sauce vinaigrette :
2 cuillères à soupe de moutarde
2 cuillères à soupe de vinaigre de vin
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
sel, poivre.

Recette:

Coupez en dés les restes de votre pot au feu :
viande, pommes de terre, carottes, navet.

Pelez les échalotes et les hacher finement.

Coupez les cornichons en rondelles.

Effeuillez le persil et le ciseler finement.

Dans un saladier, mélangez

la viande, les légumes, les cornichons, les câpres, les œufs coupés, et le persil.

Ajouter le vinaigre, mélanger à nouveau, ajouter l'huile et mélanger,

goûter et rectifier l'assaisonnement,

Je vous conseille de préparer ce plat un petit peu à l'avance

afin que la viande prenne le goût de l'assaisonnement.

Dégraisser et conserver votre bouillon,

soit au réfrigérateur pour une utilisation rapide, soit au congélateur.

Source : Bouchon Lyonnais Hugon



Bon Appétit

Recette : 2019