

RECETTE CUISINE des GONES



SALADE FRAISSE DE VEAU

FAÇON NATACHA MOUTON

créatrice du **blog** La petite cuisine de Nat.

Incrédiant: pour 4 personnes

500 gr de fraise de veau
400 gr de pommes de terre
salade verte
1 poireau
1 carotte
1 oignon
2 clous de girofles
sel poivre
1 grosse échalote
1 cuillère à soupe de moutarde forte
1 cuillère à soupe de vinaigre de vin
5 cuillères à soupe d'huile neutre
persil
estragon
sel poivre



Recette:

dans une casserole remplie d'eau froide salée
mettre le poireau, la carotte, l'oignon et les clous de girofle
porter à ébullition et ajouter la fraise de veau
faites cuire à petit bouillon une heure
égoutter et laisser refroidir
ôter toutes les parties grasses à l'intérieur de la fraise
faire cuire les pommes de terre à la vapeur puis les trancher
préparer la vinaigrette avec l'échalote coupée en petits morceaux,
la moutarde, le vinaigre, l'huile et une belle quantité de persil et un peu d'estragon
juste avant de servir passer la fraise de veau à la poêle quelques instant
et réchauffer les pommes de terre
mélanger avec la vinaigrette puis servir sur un lit de salade verte.

NOTES

Vous pouvez également réchauffer les ingrédients au micro-onde avant d'ajouter la vinaigrette.

<https://www.lapetitecuisinedenat.com>



Bon Appétit