

Salade de boeuf parmentière de printemps



Salade de boeuf parmentière de printemps

Difficulté :

Temps de préparation : 30 min

Pour 4 personnes

Ingédients

1 kg de pommes de terre de l'île de Ré1 kg de basse côte de bœuf1 carotte1 oignon pelé piqué de 1 clou de girofle1 œuf1 botte d'oignons blancs1 botte d'asperges vertes8 petits cornichons1 cuil. à soupe de câpres1 bouquet de persil plat1 bouquet garni1 cuil. à soupe de moutarde à l'ancienne1 cuil. à soupe de vinaigre4 cuil. à soupe d'huile10 grains de poivre

Préparation

Faites bouillir de l'eau salée dans un faitout. Ajoutez le bouquet garni, la carotte pelée, l'oignon piqué, les grains de poivre et la viande. Réglez le feu pour que le liquide frémisses 2 h.

Laissez ensuite la viande tiédir dans le bouillon, puis égouttez-la et filtrez le bouillon. Remettez-le à chauffer. Effilochez la viande avec les doigts et mettez-la dans un saladier.

Brossez les pommes de terre sous l'eau et plongez-les dans le bouillon frémissant. Comptez 25 min de cuisson. Pendant ce temps, faites cuire l'œuf dans le même bouillon 10 min pour qu'il soit dur. Egouttez-le, passez-le sous l'eau froide et égalez-le.

Faites cuire les asperges 10 à 12 min à l'eau bouillante salée, égouttez-les. Coupez les pointes à 1/3 de la hauteur (vous n'utiliserez pas les tiges dans cette recette). Pelez les oignons blancs, coupez-les en quartiers. Rincez, séchez et ciselez le persil, hachez au couteau les cornichons et l'œuf dur.

Dans une jatte, réunissez le persil, l'œuf, les cornichons, les câpres, la moutarde et le vinaigre. Salez (peu), mélangez et versez l'huile sans cesser de remuer. Versez cette sauce épaisse sur la viande et mélangez.

Egouttez les pommes de terre cuites (réservez 2 louches de bouillon chaud). Pelez-les et coupez-les en rondelles pas trop fines. Mettez-les dans un saladier, arrosez-les de bouillon chaud et laissez-les absorber le liquide, 10 min. Ajoutez-les alors à la salade de bœuf ainsi que les asperges et les oignons, mélangez délicatement et servez.

Le bon accord vin

Saint-amour (cru du beaujolais)

Notes personnelles