

SALADE DE BOEUF PARMENTIERE DE PRINTEMPS

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 2h30

Portions : 4 personnes

Type de plat : plat principal

Auteur : Marie Leteuré (Marie Claire cuisine & vins)



INGREDIENTS

- 16 asperges vertes
- 1 kg de pommes de terre de l'île de Ré (ou de pommes de terre nouvelles)
- 1 kg de basse côte de bœuf
- 1 carotte
- 1 oignon pelé piqué de 1 clou de girofle
- 1 œuf
- 1 botte d'oignons blancs
- 1 botte d'asperges vertes
- 8 petits cornichons
- 1 cuil. à soupe de câpres
- 1 bouquet de persil plat
- 1 bouquet garni
- 1 cuil. à soupe de moutarde à l'ancienne
- 1 cuil. à soupe de vinaigre
- 4 cuil. à soupe d'huile
- 10 grains de poivre, sel

RECETTE

1. 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. Laissez frémir 2 h.
2. 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.
3. Brossez les pommes de terre sous l'eau et plongez-les dans le bouillon frémissant. Comptez 25 min de cuisson.
4. Pendant ce temps, faites cuire l'œuf dans le même bouillon 10 min pour qu'il soit dur. Égouttez-le, passez-le sous l'eau froide et écalez-le.
5. 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).
6. Pelez les oignons blancs, coupez-les en quartiers. Rincez, séchez et ciselez le persil, hachez au couteau les cornichons et l'œuf dur.
7. 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.

8. Égouttez 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.
9. Ajoutez-les alors à la salade de bœuf ainsi que les asperges et les oignons, mélangez délicatement et servez.

REMARQUES

...