



Plats: Stefan Fritz
Photos: Dominic Ott

BOUILLI EN SALADE

pour 4 personnes

1,5 kg de poitrine de boeuf
2 gros oignons
150 g de carottes
150 g de poireau
2 feuilles de laurier
un peu de sel
1 brin de persil
1 dl de vinaigre de Sherry
2,5 dl d'huile d'olive
2 cs de moutarde de Dijon
1 dl de jus de cuisson
1 demi piment rouge
100 g d'oignons rouges
100 g de cornichons au vinaigre
4 cs de ciboulette hachée

Couper les oignons en deux et les faire dorer dans une poêle ou au four. Porter de l'eau à ébullition et y blanchir la poitrine de bœuf. Mettre la viande, les oignons, les carottes, le poireau, le laurier et le persil dans une casserole d'eau fraîche, puis porter le tout à ébullition, saler et faire cuire à petit feu durant 2 à 3 heures, jusqu'à ce que la viande soit tendre.

Retirer la viande, la laisser refroidir puis la couper en fines tranches. Mettre de côté 1 dl du jus de cuisson pour la sauce, y ajouter le vinaigre de Sherry, l'huile d'olive et la moutarde, mélanger pour obtenir une sauce. Couper en lamelles le demi piment, les oignons et les cornichons et les dresser avec la viande et la sauce.