

SALADE DE BŒUF – SALATA DE BOEUF

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 500 g de viande maigre de boeuf
- 500 g de céleri rave
- 3 carottes
- 4 pommes de terre moyennes
- 200 g de petits pois
- mayonnaise
- bouillon de cube aux légumes
- 3-4 cornichons moyens
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 1 poivron rouge en conserve (ou frais mais déjà cuit)
- olives



Préparation :

Dans une grande casserole mettre de l'eau afin de faire bouillir ensemble: la viande de boeuf, les pommes de terre, le céleri coupé en gros morceaux et les carottes épluchées.

Dès cuisson, retirer par ordre de cuisson : les pommes de terres, le céleri rave, les carottes et enfin la viande (assurez vous qu'elle soit bien cuite).

Sur une planche, couper le tout finement en très petits morceaux et mélanger le tout dans un ravier avec la mayonnaise.

Rajouter la moitié des petits pois (rajouter s'il y a lieu les cornichons finement découpés en morceaux ainsi que la cuillère de moutarde, facultatifs).

Mélanger le tout bien.

Ensuite prendre un plat, déposer la salade dessus et la lisser avec un grand couteau.

Ensuite pour la décoration, découper en fines lanières le poivron et utiliser les olives pour créer le motif que vous désirez sur le dessus et les côtés de la salade.