

SALADE DE BŒUF À LA PARISIENNE

Juillet 2003 (Actualisé en avril 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 300 g de bœuf cuit
- ★ 1 oignon blanc doux
- ★ 2 tomates fermes (Roma ou grappe)
- ★ 4 brins de persil plat
- ★ Vinaigrette moutardée

Ustensiles : Saladier

Préparation : 10 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 4,90 € (soit 1,23 € par personne)



Recette :

Couper le bœuf (Restes de pot au feu) en dés de 1 cm de côté. Peler et hacher finement l'oignon. Laver les tomates, les essuyer et les couper en 8. Ciseler grossièrement le persil plat. Mettre tous les ingrédients dans un saladier et bien mélanger. Assaisonner avec la vinaigrette à la moutarde au moment de servir.

Boisson :

Un Morgon servi à 16°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.