

SALADE AUX PIEDS DE VEAU

Novembre 2007 (Actualisé en mai 2019)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 2 pieds de veau coupés en deux
- ★ 600 g de pommes de terre à chair ferme
- ★ 2 oignons paille
- ★ 1 carotte
- ★ 2 échalotes
- ★ 2 gousses d'ail
- ★ 10 cl de vin blanc sec
- ★ 1 tablette de bouillon de bœuf
- ★ 1 bouquet garni
- ★ 4 cuillères à soupe de vinaigre
- ★ 6 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- ★ 1 cuillère à café de moutarde forte
- ★ 4 clous de girofle
- ★ 10 grains de poivre noir
- ★ 4 brins de persil
- ★ 10 brins de ciboulette
- ★ 1 cuillère à café de gros sel gris de Guérande
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Faitout, Casserole, Saladier, bol

Préparation : 15 mn

Cuisson : 3h00

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 13,70 € (soit 3,43 € par personne)



Recette :

Peler la carotte, la couper en dés. Peler les oignons, en piquer un avec les clous de girofle, hacher le second. Dans un faitout verser 3 litres d'eau, ajouter le vin blanc, la moitié du vinaigre, l'oignon piqué de clous de girofle, les dés de carotte, les gousses d'ail en chemise, le bouquet garni, le cube de bouillon, les grains de poivre et porter à ébullition. Ajouter les demi-pieds de veau, maintenir à frémissement, couvrir et cuire durant 3 heures. Cuire les pommes de terre 20 minutes avec la peau dans une casserole d'eau salée. Les égoutter, les laisser refroidir, les éplucher, les couper en petits dés de 1 cm de côté et les placer dans un saladier. Ciseler finement le persil et la ciboulette. Émincer finement les échalotes.

Égoutter les pieds de veau, les laisser refroidir et les désosser. Couper la chair en petits morceaux d'environ 1 cm de côté, ajouter aux pommes de terre ainsi que oignon et échalotes hachés, herbes ciselées. Mélanger délicatement. Préparer une vinaigrette moutardée : dans un bol mettre sel et poivre, ajouter le reste de vinaigre, bien mélanger pour dissoudre le sel, diluer la moutarde, incorporer l'huile et bien homogénéiser. Verser sur la salade au moment de consommer.

Boisson :

Un Beaujolais-Villages jeune servi à 14°C. (*)

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