



Salade de Chérie au pot au feu de la veille

Ingrédients

Pour 4 personnes :

Préparation : 25 minutes

Cuisson : 20 minutes

Très facile

- 50g pommes de terre Chérie
- 60g de viande de pot au feu de la veille
- 1 carotte
- 1 échalote, cornichons, noisettes, moutarde en grain.
- 50g de fromage frais
- 2 œufs durs
- 20g de ciboulette hachée

Instructions

- Tailler le bœuf en petits morceaux, le mélanger avec la moutarde, l'échalote émincée, les cornichons et les noisettes coupés en petits morceaux.
- Cuire séparément la carotte et les pommes de terre à l'anglaise, les refroidir, les tailler en dés puis les mélanger au bœuf.
- Hacher les œufs durs, les mélanger au fromage frais, ajouter la ciboulette ainsi qu'une cuillère à soupe du vinaigre des cornichons.
- Mélanger délicatement la sauce avec la salade.
- Servir frais.



Récoltons le meilleur !