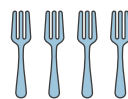


Feiersténgszalot

4 personnes



120 min



- 1 kg d'épaule et 1 jarret
- 3 litres d'eau, 1 poireau, 1 carotte, 1 céleri, 1 oignon, 1 échalote
- 2 feuilles de laurier, 1 branche de thym, 5 baies de genévrier,
- 3 clous de girofle, du gros sel et 10 gros grains de poivre

Pour la vinaigrette :

- 2 cuillères à soupe de moutarde luxembourgeoise, 2 cuillères à soupe d'eau
- 2 cuillères à soupe de vinaigre, 4 cuillères à soupe d'huile de maïs ou de tournesol
- 1 échalote, du persil, 1 trait de Maggi, 2 œufs durs

Recette

1

Dans une cocotte, faites bouillir les deux pièces de viande dans 3 litres d'eau ; écumez la mousse de temps en temps.

2

Dès que la viande commence à bouillir, ajoutez les légumes, les herbes et les épices et laissez mijoter à feu doux environ 2 heures.

3

Sortez la viande de la cocotte, laissez-la refroidir un peu puis découpez-la en petits cubes.

4

Préparez la vinaigrette : Emincez finement l'échalote dans le mélange eau/moutarde puis émulsionnez avec l'huile ; rajoutez vinaigre, Maggi, poivre, sel et persil.

5

Mélangez le tout à la viande, puis émiettez les œufs durs par-dessus.

6

Laissez mariner au réfrigérateur pendant 2 heures avant de servir.

Avec le support de