

Viande bouillie



Cette recette de famille est faite à la mode de la Grand-mère de l'éleveur Markus!
Vous goûterez toute la saveur spéciale de la viande Galloway!

Ingrédients pour 4-5 personnes

- Des légumes du jardin!
- Poireaux, Sellerie (bulbe) ou branches), chou de milan, carottes
- Sel, poivre, feuille de laurier, clous de girofle
- Environ 800 g de viande Galloway à bouillir

Préparation

- Faites le bouillon qu'avec les ingrédients frais sans autres concentrés
- Épluchez les légumes, cuisez les avec les condiments
- Ajoutez ensuite la viande. Écumez si nécessaire.
- L'eau doit couvrir juste la viande et les légumes
- Laissez bouillir doucement jusqu'à ce que la viande soit cuite

Préparation de la vinaigrette

- Oignon, thym, olives vertes, cornichons, câpres
- Hachez tous les ingrédients et mélangez avec huile d'olive et vinaigre Balsamique blanc

Indication

- Coupez la viande bouillie en tranches fines. Disposez-les sur une assiette plate en forme d'étoile
- Mangez tiède avec la vinaigrette. Ce plat sera une vraie gourmandise!