

# 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!