

Hagen Gnote
LIVRET DE
RECETTES
N° 17

Hagen Gnote

Cuisiner et savourer en fin gourmet



*Salades de
pommes de terre*
pour gourmets

HAGEN GROTE – INFOS UTILES LA SALADE DE POMMES DE TERRE

Il n'y a probablement pas d'autre salade, aussi diverse dans les ingrédients comme dans la réalisation, qui enrichit autant notre cuisine. D'Europe en Asie, partout où les pommes de terre sont cultivées et consommées, les cuisines ont créé leurs propres recettes. Les avantages de ce légume : simple à préparer, même à l'avance, facile à préparer en grande quantité pour de nombreux convives, coût raisonnable, facile à servir et à manger. La multitude des arguments convaincants ont inspiré la création et la diffusion des recettes les plus variées.



En Allemagne, il y a traditionnellement dans la cuisine régionale, du nord au sud, de grandes différences dans les recettes. Plus on va vers le nord, plus on favorise les salades à base de pommes de terre fermes avec une sauce à base de mayonnaise. Dans cette partie du pays, on recommande souvent de cuire les pommes de terre la veille afin qu'elles soient encore plus fermes. Dans le sud du pays, les pommes de terre sont pelées encore chaudes et tout de suite mélangées à diverses marinades, bouillons ou vinaigres. On les trouve aussi écrasées, dans certaines recettes régionales.

De plus en plus, la salade de pomme de terre acquiert ses lettres de noblesse et fait l'objet de recettes plus raffinées : on utilise alors des pommes de terre à la chair ferme et jaune. Parmi les pommes de terre à chair ferme on trouve par exemple en France les variétés : Amandine, Annabelle, Belle de Fontenay, BF15, Charlotte, Chérie, Franceline, Nicola, Pompadour, Ratte, Roseval. La forme a aussi son importance. Ovale, les pommes de terre sont plus faciles à couper en tranches minces régulières de 3-4 mm ou en dés que les pommes de terre rondes. Enfin, elles devraient toutes avoir la même taille afin d'avoir la même consistance, et ainsi être cuites de manière uniforme.

Les pommes de terre, pour la confection de salades, sont toujours cuites avec la peau dans de l'eau salée (10 g de sel / litre). Les pommes de terre peuvent également être merveilleusement cuites dans un cuit-vapeur ou dans le panier vapeur d'une casserole, mais sans sel, car le sel ne « s'accroche » pas. Selon la variété, la date de la récolte et la taille, les temps de cuisson peuvent varier considérablement. Afin d'éviter que les pommes de terre ne cuisent trop longtemps et ne perdent leur fermeté, on testera la cuisson à l'aide d'une aiguille. Cuites juste ce qu'il faut, encore bien fermes, les pommes de terre sont immédiatement égouttées. Dès qu'on peut les tenir en main, les peler et les couper en tranches ou en dés. Encore chaudes, les arroser de vin, de bouillon, de cidre ou de vinaigre de vin blanc. Ainsi les pommes de terre s'imprègnent-elles particulièrement bien de ces marinades.

La variété d'ingrédients entrant dans les salades de pommes de terre est immense. Des fines herbes, des fruits, des légumes, du poisson, de la viande, des œufs, des aliments conservés dans le vinaigre – il est possible de trouver presque tout dans les recettes de salade de pommes de terre. Un élément-clé de la réussite d'une bonne salade de pommes de terre est une vinaigrette ou une sauce relevée. On recherchera l'harmonie avec les autres ingrédients de la salade, ou au contraire un contraste des saveurs. Selon l'occasion, la salade de

potatoes bien assaisonnée constituera une entrée savoureuse, un plat principal nourrissant ou l'accompagnement d'un plat.

À côté des recettes traditionnelles de salade de pommes de terre aux ingrédients classiques, l'imagination pour la création de nouvelles recettes ne connaît aucune limite. Il n'y a pas que les ingrédients et les arômes hors du commun qui peuvent enrichir les recettes de salades. La variété dans la façon de couper les pommes de terre cuites stimule la création. Tranches, demi-tranches, pommes de terre coupées en quartiers, en dés tout petits, moyens ou gros sont des variantes intéressantes. La disposition sur les assiettes apporte un élément supplémentaire à la salade : la dimension décorative. Dans la cuisine raffinée, on taille les pommes de terre, on dit qu'on les « tourne », dans une forme d'olives de 4 à 5 cm de hauteur. À cet effet, on coupe à plat les deux extrémités de pommes de terre lavées et épluchées. Selon la taille de la pomme de terre, on la découpe dans la longueur en deux à quatre morceaux d'un pouce d'épaisseur. Les morceaux de pommes de terre ainsi obtenus, maintenus entre le pouce et l'index, sont individuellement « tournés », taillés à l'aide de la lame incurvée d'un petit couteau à éplucher ou bien d'un couteau à tourner les légumes, dans les parties supérieure et inférieure, afin d'obtenir une pomme de terre en forme d'olive. Inconvénient des pommes de terre tournées : on ne peut cuire les pommes de terre dans leur peau.

Les pommes de terre absorbent admirablement les saveurs et les arômes de la vinaigrette ou de la sauce. L'huile au goût neutre peut être complétée par une partie d'huile d'olive fruitée ou remplacée par une combinaison d'huile neutre avec des huiles de noix aromatiques, l'huile de soja, l'huile de colza au goût fumé ou l'huile de graines de courge qui procurent une note gustative intéressante. Une vinaigrette gagne par l'ajout d'une moutarde aromatique, pas trop forte, qui apporte un goût fin adossé à une subtile acidité. Combinée à de l'huile, de la crème, fraîche ou aigre, la moutarde permet une émulsion homogène.

Si le jus de citron ou la moutarde sont des ingrédients acidifiants apportant une variété de goût à la vinaigrette, les nombreuses sortes de vinaigre (vinaigre de vin blanc, vinaigre de Xérès, vinaigres de fruits, vinaigre balsamique blanc ou foncé) accompagnent aussi parfaitement les salades et offrent une large palette de saveurs. N'oublions pas le verjus, un jus de raisins encore verts, populaire dans certaines régions de France, acide mais cependant plus doux que le vinaigre.

POUR LA SALADE,
TOUJOURS CUIRE LES POMMES DE TERRE
AVEC LEUR PEAU

SALADE DE POMMES DE TERRE À L'ORANGE, LANGOUSTINES ET SAUCE COCKTAIL

Ingrédients pour 4 personnes

Salade de pommes de terre

2 oranges
500 g de pommes de terre à chair ferme
Sel, poivre
1 c. à soupe de jus de citron

Sauce cocktail

1 œuf
1 gousse d'ail
1 c. à café de moutarde de Dijon
100 ml d'huile végétale neutre
1 c. à soupe de jus de citron
1 c. à café de sucre
2 c. à café de ketchup
1 c. à soupe de cognac
Piment d'Espelette (alternative piment en poudre)
Sel, poivre

Langoustines

12 langoustines fraîches
2 c. à soupe d'huile d'olive
2 c. à soupe de jus de citron
Sel, poivre
2 gousses d'ail
2 c. à soupe de persil plat haché

De plus

Petites feuilles de persil

Préparation

Salade de pommes de terre

1 Avec un couteau, couper un capuchon en haut et en bas des oranges. Éplucher à vif en retirant entièrement les parties blanches amères et la membrane externe. Détailler ensuite avec un couteau les filets d'orange des membranes. Les laisser égoutter dans une passoire.
2 Cuire à l'eau salée (10 g/litre) avec leur peau des pommes de terre de taille similaire, de sorte qu'elles soient cuites en même temps. Les éplucher encore chaudes et couper en tranches fines régulières de 3-4 mm d'épaisseur. Saler et poivrer. Verser le jus d'orange récupéré et un peu de jus de citron sur les tranches de pommes de terre chaudes. Retourner avec précaution et laisser reposer une demi-heure à couvert.

Sauce cocktail

1 Cuire l'œuf 6 minutes exactement, passer aussitôt sous l'eau très froide et peler. Éplucher la gousse d'ail et la presser. Passer finement au mixeur l'œuf et l'ail avec les autres ingrédients et épicer avec le piment d'Espelette, le sel et le poivre.

Langoustines

1 Retirer les queues de langoustine de la tête. Avec des ciseaux de cuisine, couper le dos de la carcasse et décortiquer. Retirer l'intestin, ce fin filament noir qui se trouve au milieu de la partie courbe de la queue.
2 Cuire les queues de langoustine deux minutes dans l'huile d'olive. Épicer avec du jus de citron, du sel et du poivre. Saupoudrer les langoustines de gousses d'ail et de persil finement hachés.

Finition et dressage

Dresser les tranches de pommes de terre marinées avec les filets d'orange en éventail et en rond sur les assiettes. Napper légèrement de sauce cocktail et disposer au milieu les queues de langoustines. Garnir de petites feuilles de persil.



RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. [UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :](#)

Véritable piment d'Espelette, bocal

40 g
Réf 028U14
13,95 €
(34,88 €/100 g)



ketchup nature : 83 % de tomate

Réf 048Y07
6,95 €
(15,44 €/1 l)



Huile d'olive vierge extra

Réf 981H06
21,95 €
(29,27 €/l)



SALADE DE POMMES DE TERRE ET POULPE

Ingrédients pour 4 personnes

Poulpe

1 petit poulpe d'environ 600 g
2 l d'eau
2 c. à café de sel
2 feuilles de laurier
1 citron

Salade de pommes de terre

500 g de pommes de terre à chair ferme
100 ml de vin blanc sec
1 branche de céleri à côtes
1 c. à café de sucre
Sel, poivre
Jus d'un ½ citron
1 gousse d'ail
3 c. à soupe d'huile d'olive

De plus

1 bouquet de persil plat
20 olives noires avec noyau, macérées dans l'huile

Préparation

Poulpe

1 Le poulpe devient particulièrement tendre quand il a été congelé au moins une semaine avant la cuisson. Mettre le poulpe dans le jus de cuisson composé d'eau froide salée (10 g sel/litre), de 2 feuilles de laurier et du jus d'un citron. Faire cuire le tout à point pendant 40 minutes. Vérifier que ce soit bien cuit en piquant avec un couteau et laisser ensuite refroidir quelque temps dans le jus de cuisson.
2 Enlever le bec ainsi que les parties fixes de la tête du poulpe et retirer la peau extérieure. Couper en morceaux de 2 cm les tentacules et les parties molles du corps du poulpe.

Salade de pommes de terre

1 Choisir des pommes de terre de même taille de sorte qu'elles soient cuites en même temps. Les laver et les faire cuire à point dans de l'eau salée (10 g de sel/ litre). Les laisser refroidir un peu, et dès qu'on peut les prendre en main, les éplucher encore à chaud. Les couper en cubes d'environ 2 cm. Les mettre dans un plat et arroser de vin blanc, couvrir et garder tiède.
2 Enlever les filaments du céleri. Le couper en tranches fines et blanchir à l'eau légèrement salée pendant 5 minutes. Le passer à l'eau froide et ensuite le laisser sécher sur un torchon de cuisine.
3 Mélanger le sucre, le sel et le poivre avec le jus du demi-citron jusqu'à ce que le sucre et le sel soient complètement dissous. Ajouter la gousse d'ail finement hachée ainsi que l'huile d'olive et mélanger pour former une vinaigrette homogène. Mélanger les cubes de pommes de terre, les morceaux de céleri et le poulpe dans la vinaigrette et bien remuer le tout. Couvrir et laisser reposer une heure à température ambiante.

Finition et dressage

Répartir la salade de poulpe et de pommes de terre sur les assiettes. Garnir avec des petites feuilles de persil hachées grossièrement et avec des olives.



RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. [UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :](#)

Laurier
de Turquie
Réf 545Z01
6,95 €
(139 €/100 g)



Mélangeur à sauces
pour réussir
parfaitement
vinaigrettes,
marinades, dips
Réf 087K03
22,95 €



Vin blanc de Majorque,
6 x 0,75 l
Réf 500D09
49,95 €
(11,10 €/l)



SALADE DE POMMES DE TERRE - AVOCAT AU CURRY AVEC CUBES DE SAUMON POCHÉ

Pour 4 personnes

Pommes de terre

500 g de pommes de terre à chair ferme
100 ml de vin blanc
1 c. à café de sucre
1 c. à café d'aquavit (alternative, vodka)

Mayonnaise à l'avocat et au curry

1 œuf
1 avocat mûr
1 c. à café de poudre de curry
1 c. à café de moutarde de Dijon
2 c. à soupe de crème sure
Jus d'un ½ citron
100 ml d'huile végétale neutre
Sel et poivre

Cubes de saumon

250 g de filet de dos de saumon
1 l d'eau
1 c. à café de sel de
1 feuille de laurier
Jus d'1 citron
Sel et poivre

De plus

Quelques feuilles de salade
Une botte de ciboulette
Piment d'Espelette (alternative, poudre de piment épicé)

Préparation

Pommes de terre

1 Utiliser des pommes de terre ovales de taille similaire, de sorte qu'elles soient cuites en même temps. Laver et faire cuire les pommes de terre dans de l'eau salée (10 g de sel/litre). Egoutter et les laisser refroidir jusqu'à ce que vous puissiez les toucher et les éplucher à chaud.
2 Couper les pommes de terre en deux sur la longueur et ensuite en tranches épaisses de 4 mm. Dissoudre le sucre dans le vin blanc et l'aquavit et verser le mélange sur les tranches coupées. Mélanger doucement et laisser s'imprégner.

Mayonnaise à l'avocat et au curry

1 Cuire l'œuf exactement 6 minutes, arrêter la cuisson sous l'eau froide et éplucher. Couper l'avocat en deux, enlever le noyau et sortir la chair. Mélanger l'œuf et l'avocat avec la poudre de curry, la moutarde, la crème sure et le jus de citron au mixeur. Ajouter autant d'huile végétale que nécessaire pour obtenir une mayonnaise légère et crémeuse. Saler et poivrer.

Cubes de saumon

1 Retirer soigneusement la peau, les arêtes et le gras gris foncé qui se trouve entre le filet de la peau et du poisson. Faire bouillir l'eau avec du sel, une feuille de laurier et le jus d'un demi-citron. Couper le filet de saumon en cubes de 2 cm et l'ajouter dans le bouillon.
2 Enlever immédiatement la casserole du feu. Après 8 minutes, laisser les cubes de saumon égoutter et refroidir dans une passoire. Assaisonner avec le sel, le poivre et le jus de citron.

Finition et dressage

Mélanger les tranches de pommes de terre coupées en deux avec la mayonnaise à l'avocat et au curry et les disposer joliment en cercle et se chevauchant sur les assiettes. Mettre au milieu quelques petites feuilles de salade et poser dessus les cubes de saumon. Saupoudrer sur chaque tranche de pomme de terre un petit nuage de piment d'Espelette et garnir de rouleaux de ciboulette.



RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. [UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :](#)

Coupe-avocat Acier inoxydable,
6 x 3 x 18 (l/p/h),
Réf 468Y04
19,95 €



Véritable piment d'Espelette, bocal
40 g
Réf 028U14
13,95 €
(34,88 €/100 g)



Curry de Madras
65 g
Nr. 029Z17
7,95 €
(€ 12,33/100 g)



SALADE DE POMMES DE TERRE AU BASILIC AVEC ROSBIF

Ingrédients pour 4 personnes

Rosbif

500 g de rosbif
2 c. à soupe de beurre clarifié (beurre fondu)
Sel, poivre

Salade de pommes de terre

500 g de pommes de terre à chair ferme
100 ml de vin blanc
Sel, poivre
2 tomates
1 courgette

Émulsion de basilic

1 œuf
1 bouquet de basilic
2 c. à café de moutarde de Dijon
1 c. à soupe d'amandes pelées
2 gousses d'ail
100 ml d'huile végétale neutre
Sel, poivre

De plus

Petites feuilles de basilic

Préparation

Rosbif

1 Parer le rosbif et retirer proprement la graisse et les tendons. Laisser un bord de graisse fin et l'inciser en croix avec un couteau. Deux heures avant le moment prévu pour la préparation du plat, saler et poivrer le rosbif. Saisir sur tous les côtés 8 minutes dans le beurre clarifié.

2 Cuire 45 minutes dans un plat à rôtir préchauffé à 120 °C (pas de chaleur tournante, le rosbif sèche). Réduire ensuite à 70 °C et laisser cuire encore 30 minutes. Faire un test de cuisson en piquant avec une aiguille jusqu'au milieu de la partie de viande la plus épaisse. Au bout de 10 secondes, retirer et poser sur la lèvre supérieure. Le rosbif est prêt lorsque la pointe de l'aiguille est tiède. La température à cœur mesurée avec un thermomètre à viande doit être de 57 à 58 °C. Découper en tranches fines régulières et garder au chaud au four à 50 °C jusqu'au moment de servir.

Salade de pommes de terre

1 Utiliser des pommes de terre de taille similaire, de sorte qu'elles soient cuites en même temps. Cuire avec la peau dans l'eau salée (10 g sel/litre). Les éplucher encore chaudes et couper en tranches fines régulières de 4 mm d'épaisseur. Arroser de vin blanc, saler et poivrer. Les retourner avec précaution et garder au chaud à couvert afin que le vin soit bien absorbé par les pommes de terre.

2 Laver les tomates, retirer les pédoncules et inciser en croix sur le côté opposé. Blanchir une tomate après l'autre 10 secondes dans l'eau bouillante. Éplucher les tomates, les couper en quatre et retirer les grains. Couper les quarts de tomates dans la largeur en fines bandes et laisser égoutter dans une passoire.

3 Couper les bouts de la courgette, poser le tronçon de courgette à la verticale debout et couper sur les quatre côtés une tranche d'environ 4 mm d'épaisseur. Jeter la partie interne carrée avec les graines gorgées d'eau. Couper les tranches de courgette dans le sens de la longueur en bandes fines, puis les couper en julienne de 4 cm de longueur. Cuire une minute al dente à l'eau salée ou à la vapeur. Passer ensuite aussitôt sous l'eau très froide et bien sécher.

Émulsion de basilic

1 Cuire l'œuf exactement 6 minutes, bien passer sous l'eau froide et peler. Mixer très fin tous les ingrédients avec l'œuf, saler et poivrer.

Finition et dressage

Incorporer les bandes de tomates et la julienne de courgette aux pommes de terre et mélanger avec l'émulsion de basilic. La salade de pommes de terre doit être assaisonnée encore tiède. Si elle est froide, la réchauffer au micro-ondes ou au four à 50 °C. Dresser le rosbif coupé en tranches avec la salade sur les assiettes. Garnir de petites feuilles de basilic.

RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. [UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :](#)

Pot à sel breton

11 x 11 x 18 cm
(l/p/h)
Réf 066F02
15,95 €
(21,27 €/kg)



Moutarde fine de Dijon,

250 ml
Réf 060F02
9,95 €
(3,98 €/100 ml)



Mixeur plongeant puissant à

usage multiple
Réf 386G01
69,95 €



SALADE DE POMMES DE TERRE ET CÉLERI AVEC MAYONNAISE VERTE À LA MOUTARDE ET BLANCS DE VOLAILLE

Ingrédients pour 4 personnes

Salade de pommes de terre et céleri

Salade de pommes de terre et céleri
500 g de pommes de terre à chair ferme
100 ml de vin blanc
250 g de céleri-rave
Sel
1 pomme acidulée
Jus d'un ½ citron
2 c. à soupe d'oignons de printemps, coupés en fins rouleaux
1 c. à soupe de persil, finement haché

Mayonnaise verte à la moutarde

1 œuf
1 bouquet de persil
2 gousses d'ail
100 ml d'huile végétale neutre
2 c. à soupe de moutarde verte à l'estragon
1 c. à soupe de jus de citron
2 c. à soupe de fond de légumes ou de volaille
2 c. à soupe de Noilly Prat
Sel, poivre

Blancs de volaille

250 g de blancs de volaille
2 c. à soupe de beurre clarifié (beurre concentré)
Sel, poivre

De plus

Petites feuilles de salade de Lollo Rossa
Noix de macadamia

Préparation

Salade de pommes de terre et céleri

1 Utiliser des pommes de terre ovales de taille similaire, de sorte qu'elles soient cuites en même temps. Bien les laver et les cuire avec leur peau dans de l'eau salée (10 g de sel/litre). Égoutter et les laisser refroidir jusqu'à ce que vous puissiez les toucher et les éplucher à chaud. Les couper en dés d'env. 1,5 cm, arroser de vin blanc et garder au chaud.
2 Éplucher le céleri-rave, le couper en dés d'1 cm et le cuire à l'eau salée (10 g/litre). Égoutter, essuyer en tapotant et mélanger aux dés de pommes de terre.
3 Éplucher la pomme, la couper en quatre et dénoyauter. Couper en petits dés et arroser d'un peu de jus de citron afin qu'ils ne décolorent pas. Mélanger aux dés de pommes de terre et de céleri. Incorporer les petits rouleaux d'oignons de printemps et le persil haché.

Mayonnaise verte à la moutarde

1 Cuire l'œuf 6 minutes exactement, le passer sous l'eau très froide et le peler. Laver le persil, sécher et effeuiller. Éplucher l'ail.
2 Au mixeur, réduire en purée fine tous les ingrédients avec l'œuf. Ajuster l'assaisonnement de la mayonnaise à la moutarde avec sel et poivre.

Blancs de volaille

Retirer la peau et les tendons des blancs de volaille. Couper en deux dans le sens de la longueur puis en petites tranches d'1 cm. Saisir sur tous les côtés 4 minutes dans le beurre clarifié. Saler et poivrer et laisser reposer à couvert.

Finition et dressage

Mélanger les dés de céleri et de pommes de terre avec la mayonnaise à la moutarde et laisser reposer une demi-heure. Réchauffer ensuite légèrement au four ou au micro-ondes. Répartir tiède sur les assiettes. Poser au milieu quelques petites feuilles de salade et dresser au-dessus les petites tranches de blancs de volaille. Couper les noix de macadamia en deux et les répartir sur la salade.



RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. [UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :](#)

Fond de légumes

Lot de 3 verres identiques à 200 ml
Réf 15U01
11,95 €
(1,99 €/100 ml)



Couteau de cuisine

Réf 006H01
8,95 €



Moutarde verte à l'estragon

Réf 06Q16
9,50 €
(3,21 €/100 g)



SALADE DE POMMES DE TERRE PARISIENNE ET FINES TRANCHES DE FILET DE BŒUF

Ingrédients pour 4 personnes

Pommes de terre

500 g de pommes de terre à chair ferme
Sel
100 ml de vin blanc

Vinaigrette

Sel, poivre
1 c. à soupe de vinaigre de vin blanc
3 c. à soupe d'huile végétale neutre
1 petit oignon blanc doux
1 échalote
2 c. à soupe d'herbes finement hachées (ciboulette, persil, cerfeuil, estragon)

Filet de bœuf

300 g de viande de bœuf, d'environ 2,5 cm d'épaisseur
50 ml d'huile d'olive
1 c. à soupe de romarin très finement haché
Piment d'Espelette (alternative poudre de piment épicé)
Sel, poivre

Préparation

Pommes de terre

1 Utiliser des pommes de terre ovales de taille similaire, de sorte qu'elles soient cuites en même temps. Laver et faire cuire les pommes de terre dans de l'eau salée (10 g de sel/litre). Égoutter et les laisser refroidir jusqu'à ce que vous puissiez les toucher et les éplucher à chaud.
2 Couper les pommes de terre en tranches régulières de 4 mm d'épaisseur. Arroser avec le vin blanc, mélanger avec précaution et garder au chaud à couvert.

Vinaigrette

1 Mélanger le sel et le poivre avec le vinaigre. Dès que le sel est dissolu, ajouter l'huile et remuer jusqu'à obtenir une vinaigrette homogène.
2 Éplucher l'oignon blanc et le couper en fines rondelles. Éplucher l'échalote et couper en petits dés. Laver toutes les herbes et sécher. Ciseler la ciboulette, effeuiller les autres herbes et hacher finement.

Filet de bœuf

1 Couper la viande en longues bandes de 5 mm d'épaisseur et env. 5 cm de longueur. Épicer avec le piment d'Espelette et mélanger dans un plat avec de l'huile d'olive et du romarin. Garder au frais et laisser mariner une demi-heure à couvert.
2 Frir dans une poêle très chaude pendant 2 à 3 minutes pour créer de bons arômes grillés. Saler et poivrer.

Finition et dressage

Mélanger les tranches de pommes de terre chaudes avec la vinaigrette, les rondelles d'oignons et les dés d'échalote. Dresser la salade de pommes de terre et les tranches de filet de bœuf sur les assiettes préchauffées. Garnir d'herbes hachées.



RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. [UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :](#)

Huile d'olive vierge extra
CA'N VEY 0,75 l
Réf 981H06
21,95 €
(29,27 €/l)



Poêle professionnelle Ø 24cm
(fond Ø 18 cm), 5,5 cm de hauteur
Réf 025Z02
69,95 €



Chauffe-assiettes XXL Hagen Grote
Réf 320B03
59,95 €



ESSAYEZ ÉGALEMENT



Terrine de nouilles de courgettes-mozzarella sur une salade avocat-orange >



Salade chaude d'asperges et de spaghettis de courgettes avec un beurre citronné >



Salade de patate douce et grenade >



Panna cotta d'asperges avec roquette >



Salade crue d'asperges avec de l'Agrietto et oeuf frit >



Tarte feuilletée aux légumes >



Risotto aux asperges et au safran >



Terrine d'asperges avec une sauce au persil >



Salade niçoise >

Plus d'idées de recettes sur [hagengrote.fr](https://www.hagengrote.fr) >