

La persillade

Préparation : 30 minutes, cuisson : 30 minutes.

Pour 4 personnes.

4 tranches de bœuf bouilli, 500 g de haricots verts, 2 œufs, 2 tomates, une échalote, du persil, un bol de vinaigrette, du sel, du poivre.

Faire cuire les œufs à l'état dur.

Nettoyer les haricots verts et les faire cuire à l'eau bouillante salée pendant 30 minutes.

Les rafraîchir, les égoutter et les dresser sur le plat de service.

Poser les tranches de bœuf bouilli dessus. Garnir avec des rondelles de tomates et des quartiers d'œuf dur.

Arroser avec une vinaigrette bien relevée et saupoudrer le tout avec un hachis échalote-persil.

Petits conseils :

Faire cuire la viande de bœuf dans un bouillon de légumes avec du thym et du laurier, la viande n'en sera que plus parfumée. Si l'on est pressé, remplacer le bœuf bouilli par des tranches de tête de veau, que l'on coupera assez épaisses.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.