Viandes

Aspic de bœuf en vinaigrette aux haricots styriens



Hors-Type de



45 minutes Préparation



Moyen Difficulté

4 heures



Ingrédients pour 4-8 personnes

Aspic

400 g de bœuf bouilli

- 4 feuilles de gélatine
- 3 CS de carottes coupées en petits dés
- 3 CS de céleri coupé en petits dés
- 3 CS de poireau émincé
- ½ I de consommé de bœuf
- 1 CS de raifort styrien igp râpé Sel, poivre

Vinaigrette

250 g de haricots rouges styriens cuits

- 1 oignon nouveau
- 4 CS de vinaigre de pommes
- 4 CS d'huile de pépins de courge styrienne igp

Sel

Poivre

4 CS de bouillon de bœuf froid dégraissé

Préparation

Garnir une terrine de film étirable et la mettre au frais. Faire ramollir la gélatine dans l'eau froide.

Faire blanchir les légumes, les retirer de l'eau, les passer sous l'eau froide et bien égoutter. Réchauffer le consommé de bœuf, bien essorer la gélatine, la dissoudre dans le bouillon et laisser un peu refroidir le tout. Couper la viande de bœuf en tranches de 4 mm d'épaisseur.

Incorporer les légumes, le poireau et le raifort dans le bouillon. Saler et poivrer. Verser un peu de cette préparation dans la terrine, déposer une couche de viande et répéter l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients. Placer ensuite au moins 4 heures au réfrigérateur.

Pour la vinaigrette, hacher grossièrement les haricots styriens, émincer l'oignon, les mélanger avec les autres ingrédients et rectifier l'assaisonnement.

Avant de servir, sortir la terrine du réfrigérateur. Démouler l'aspic, le découper en tranches et dresser le tout sur des assiettes avec la vinaigrette aux haricots.

Astuce : délicieux avec du pain frais à l'huile de courge !

Recette de Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Magazin Kochen & Küche