# POMMES DE TERRE ET LEUR CAPACCIO DE BOEUF

Ingrédients :

• 6 pommes de terre primeurs
• 4 œufs
• 1/2 botte de persil
• 400 g fumé de carpaccio de bœuf
• 50 g pignons grillés
• 1/2 oignon rouge
• 2 cuillères à soupe de vinaigre
•balsamique
• 2 cuillères à soupe d’huile d’olive

Recette :

1) Épluchez les pommes de terre et détaillez-les en petits dés. Faites-les revenir au wok dans 1 cuillère à soupe d’huile d’olive.

2) Faites cuire les œufs durs, écalez-les et écrasez-les à la fourchette.

3) Émincez l’oignon rouge et hâchez le persil.

4) Mélangez les pommes de terre, l’oignon, les œufs, le persil et les pignons. Salez et poivrez.

5) Garnissez les assiettes avec le carpaccio de bœuf recouvert de ce mélange. Terminez par un trait d’huile d’olive et de vinaigre, et un tour de poivre du moulin.