

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.