



POITRINE DE BŒUF AUX CORNICHONS

Préparation

1. Dans un faitout, faites bouillir pendant 10 minutes, 4l d'eau avec le sel, le sucre, le laurier, le clou de girofle, le poivre légèrement écrasé.
2. Eteignez et laissez refroidir.
3. Déposer le morceau de plat de côte dans le saumure, couvrez et conservez 48 heures dans un endroit frais.
4. Après cette période sortez la viande de la saumure (que vous jeter), posez-la sur une planchette ou un plat inoxydable, recouvrez-la d'une seconde planchette et posez dessus un poids de 2 kg environ (boîte de conserve pierre, etc....) conservez ainsi au frais pendant 24 h.
5. Le jour de la cuisson, déposez la viande dans le faitout, recouvrez largement d'eau froide.
6. Posez sur feu moyen et portez à ébullition en écumant jusqu'à ce que le liquide soit clair.
7. Epluchez les légumes, laissez-les entiers.
8. Ajoutez les au bouillon bien écumé, ne salez pas.
9. Couvrez aux $\frac{3}{4}$ et laissez cuire 2h30 à 2h45 suivant la quantité de viande.
10. Faites cuire les pommes de terre à la vapeur.
11. Emincez les cornichons en fines lamelles.
12. Préparez la vinaigrette et mélangez-la avec les cornichons.
13. Egouttez la viande, taillez-la en fines tranches et disposez-la dans un plat creux (avec, si vous aimez, les carottes et le navet coupé en morceaux).
14. Arrosez de sauce et servez aussitôt.



Pour 4 personnes

Facile à commencer 48h à l'avance

Cuisson : 2h30 à 2h45

Ingédients

1500 g de plat de côte désossé

Pour la saumure :

**2 feuilles de laurier frais
1 clou de girofle
6 grains de poivre noir
500 g de gros sel gris
100 g de sucre en poudre**

Pour la cuisson :

**1 oignon moyen
4 gousses d'ail
2 carottes
1 navet
1 branche de céleri
4 belles pommes de terre**

Pour la sauce :

**10 cl de sauce vinaigrette
20 petits cornichons très fermes**