



Bouilli de bœuf avec lentilles tièdes au vinaigre balsamique



La différence est là.

 Durée totale: 2 h 30 min

 Temps actif: 25 min

 Facile



Ingrédients



Pour 4 personnes

- 1 kg** bouilli de bœuf suisse (p. ex. palette)
- 200 g** lentilles vertes (à faire ramollir toute une nuit dans de l'eau froide)
- 1** oignon
- sel
- 7** grains de poivre
- 1** feuille de laurier
- 150 g** poireau
- 1** carotte
- 100 g** céleri
- 20 g** beurre
- 3 cs** vinaigre balsamique
- poivre du moulin
- sucre
- 1 cs** huile d'olive
- 1 bouquet** persil
- 1 bouquet** ciboulette

Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

- 590** kcal
- 65 g** de protéines
- 30 g** de glucides
- 21 g** de lipides

-  Sans gluten
-  sans lactose

Conseil

Demande à ton boucher quels morceaux conviennent le mieux pour être bouillis.

Préparation

1 Plonger le bouilli dans de l'eau froide, couvrir et porter lentement à ébullition. Écumer soigneusement à l'aide d'une écumoire, ajouter l'oignon, le sel, le poivre en grains et le laurier, et faire cuire à feu moyen pendant env. 2,5 heures jusqu'à ce que la viande soit tendre.

2

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.



La différence est là.

Nettoyer les légumes et les couper en petits dés. Égoutter les lentilles ramollies et les rincer. Faire revenir les légumes dans le beurre, ajouter les lentilles et recouvrir à peine avec du bouillon. Faire cuire pendant env. 10-12 minutes. Faire éventuellement le complément de bouillon. Le liquide doit être presque totalement absorbé. Assaisonner légumes et lentilles avec le vinaigre balsamique, le poivre, le sel, une pincée de sucre et un peu d'huile d'olive. Couper finement le persil et la ciboulette, incorporer à la préparation et mélanger.

3 Couper le bouilli en tranches fines et servir avec les légumes et les lentilles.

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.