

## Salade gourmande de restes de viande

Pour quatre personnes

500 g de restes de viande (pot-au-feu, rôti de veau, poulet)

1 sachet de 5 saveurs Mélange gourmand de Bonduelle

1 œuf dur

2 abricots secs

20 g de pistaches vertes

6 brins de ciboulette

Pour la vinaigrette

1 cuillerée à soupe de moutarde à l'ancienne

1 jaune d'œuf cru

1 cuillerée à soupe vinaigre de vin rouge

5 cuillerées à soupe d'huile d'arachide.

Taillez en fines tranches les restes de viande. Confectionnez la garniture de la sauce composée de l'œuf dur haché grossièrement, des abricots secs coupés en petits dés, des pistaches vertes grossièrement hachées et des brins de ciboulette ciselés. Préparez une vinaigrette bien épaisse en mélangeant la cuillerée à soupe de moutarde à l'ancienne, le jaune d'œuf cru, le vinaigre de vin rouge et l'huile d'arachide. Quand la vinaigrette est très onctueuse, incorporez le hachis d'œufs, d'abricots, de pistaches et de ciboulette. Rectifiez l'assaisonnement.

Étalez les tranches de restes de viande dans chaque assiette, répartissez le contenu du sachet de « 5 saveurs mélange gourmand » dans les quatre assiettes et nappez le tout généreusement de sauce.

