

Macédoine de bœuf

Pour 4 personnes.

Quelques tranches restant d'un rôti de bœuf, 3 tomates, 1 petite boîte de macédoine de légumes, 3 œufs durs, 1 laitue, 1 bol de mayonnaise.

Ranger les tranches de viande dans un plat de service.

Faire durcir les œufs, enlever les coquilles, couper en deux et enlever les jaunes sans abîmer les blancs.

Ecraser les jaunes d'œufs, mélanger avec la moitié de la mayonnaise et la macédoine de légumes.

Couper les tomates en deux.

Entourer le plat de feuilles de laitues, poser sur chacune, en alternant, une demi-tomate et un demi-blanc d'œuf. Remplir ces derniers avec la mayonnaise de légumes. Poser le reste en dôme sur les tomates et achever de garnir le plat avec des cordons de mayonnaise.

Servir en même temps des pommes de terre frites ou rissolées.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.