

## Viande bouillie avec une sauce Mostarda di Frutta



### Ingrédients

Pour 4 personnes

800 g de viande maigre bouillie  
4 carottes  
1 poireau  
1 petit bulbe de céleri  
2 oignons  
4 feuilles de laurier  
10 baies de genévrier  
2 clous de girofle  
10 grains de poivre  
2 cubes de bouillon de viande

Sauce aux fruits à la moutarde:

1 petit pot de Mostarda di Frutta de Sandro Vanini (égoutté 170 g)  
100 g de demi-crème acidulée  
2 cs bombées de mayonnaise Heinz  
1/3 cc de curry  
sel, poivre  
1 dl demi-crème

### Préparation

Couvrir la viande bouillie avec beaucoup d'eau et porter à ébullition. Parcourez régulièrement les pages au début.

Pendant ce temps, préparez les carottes, le poireau, le céleri et les oignons et coupez-les en deux. Ajoutez tous les légumes au bouillon avec les feuilles de laurier, les baies de genévrier, les clous de girofle, les grains de poivre et les cubes de bouillon. Ajoutez de l'eau si nécessaire.

Couvrez et laissez cuire à feu doux jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Soulevez-les et mettez-les de côté. Continuez à faire cuire la viande, couverte, jusqu'à ce qu'elle soit également tendre (environ 2,5 heures).

Pendant ce temps, préparez la sauce : coupez les fruits de la moutarde égouttés en très petits cubes. Mélangez la crème aigre, la mayonnaise, le curry, le sel et le poivre. Fouettez la demi-crème en neige et incorporez-la aux fruits de la moutarde. Assaisonnez la sauce si nécessaire.

Retirer la viande bouillie du bouillon, la couper en tranches de 1 cm et la garder au chaud dans un bol.

Réchauffez les légumes dans le bouillon et assaisonnez de sel et de poivre si nécessaire. Disposez les légumes sur la viande. Versez le



bouillon de viande chaud sur le tout. Servez la sauce  
à la moutarde séparément.



**Haecky Import AG**

Duggingerstrasse 15, Postfach, CH-4153 Reinach BL  
Tel.: +41 (0)61 716 81 81, Fax: +41 (0)61 716 81 72; haecky@haecky.ch  
[www.haecky.ch](http://www.haecky.ch)