

Ensalada Gourmet



Ingrédients pour 4 personnes:

400g d'Olives Manzanilla vertes *blai PERI*.
6 morceaux de pointe de Rumsteck d'environ 100 g chacun.
3 salades Sucrines.
Quelques graines d'Anis.
1 gousse d'Ail.
1 poignée de Pignons de pin.
1 bouquet de Basilic frais.
1 filet de Vinaigre Balsamique *Cal Menescal*.
1 bouteille de 500ml d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
Sel.
Poivre du moulin.

Préparation:

- Huiler très légèrement une petite poêle et faire dorer les pignons de pin quelques minutes (environ 3 min à feu moyen pour obtenir une belle coloration).
- Couper les feuilles de sucrine en petites rondelles dans la longueur pour garder leur belle forme.
- Frotter les feuilles de sucrine avec l'ail cru.
- Frotter légèrement le fond d'une poêle chaude avec de l'ail ajouter un filet d'huile d'olive avant de faire dorer les pointes de rumsteck, en fonction de votre goût (3 à 4 minutes de chaque côté maximum).
- Puis couper la viande en lamelles de 2 cm de largeur environ.
- Réserver la viande au chaud.
- Pour le dressage, préparer 6 assiettes, dresser les rondelles de sucrine, ajouter un filet de vinaigre balsamique et quelques graines d'anis.
- Disposer les lamelles de bœuf par-dessus, ajouter les olives vertes et le basilic finement ciselé.
- Agrémenter de quelques pignons de pin grossièrement hachés
- Assaisonner avec l'huile d'olive, le sel et le poivre.

Conseil:

Pour épater vos convives. Placez sur la table l'huile d'olive, du sel et du poivre.

En Espagne. On ne sert pas les ensalada avec leur assaisonnement, mais on invite le (la) convive que l'on veut honorer à le faire.