**Salade de pot au feu à l’ancienne**

Jarret de bœuf Charolais avec os à moelle

Carottes

Navets

Pomme de terre

Céleri

Poireau

Radis

Cornichons

1 oignon

Persil

Vinaigrette à la moutarde ancienne

**Préparation**

Couper la viande en morceaux ainsi que tous les légumes. Arroser de la vinaigrette à la moutarde ancienne et parsemer de persil ciselé. Réserver au réfrigérateur jusqu’au moment de passer à table.

**Source : Cuisine gourmande de Carmencita**