



# La Salade Francesina de Vito Mollica, Chef étoilé du Four Seasons de Florence

Recette exclusive en version poivrons rôtis pour Alidifirenze, Buon appetito !

## La Recette

Faire bouillir l'eau avec le céleri, la carotte et l'oignon. Ajouter le **bœuf** et faire bouillir à feu doux environ 3 heures. Faire refroidir la viande dans son bouillon.

À part, cuire les **oignons rouges** coupés en julienne dans une quantité d'eau qui les recouvre complètement. Quand l'eau commence à bouillir, réduire le feu au minimum, laisser cuire très lentement jusqu'à ce que l'eau se soit évaporée. Ajouter l'ail et la sauce tomate. Quand la viande a totalement refroidi, la couper en lamelles et l'unir à la sauce. Ajouter sel et poivre et laisser cuire environ une demi-heure.

Ensuite, rôtir les **poivrons** au four à 180° durant 20 minutes. Une fois la cuisson terminée, regrouper les poivrons et les mettre dans un bol, les recouvrir d'un film transparent et les laisser refroidir. Une fois refroidis, enlever la peau des poivrons et mixer-les avec leur propre eau. Assaisonner avec sel et poivre et déposer la mixture au fond du plat, elle sera recouverte par la viande.

Dernière étape, la préparation de la sauce: mélanger **l'huile de noisette** avec le vinaigre de vin rouge et la **demi-glace de bœuf** et déglacer le plat. Utiliser le cresson, la laitue et la brunoise d'oignon pour décorer le plat.

---

### INGREDIENTS

500 gr de muscle de bœuf de  
Calvana  
1 kg d'oignons rouges  
200 gr de sauce tomate  
2 litres d'eau  
1 botte de céleris

1 carotte  
2 gousses d'ail  
500 gr de poivrons rouges  
30 ml d'huile de noisette  
30 ml de vinaigre de vin rouge

30 ml d'huile d'olive extra vierge  
30 gr de demi-glace de bœuf  
20 gr de cresson  
20 gr de coeur de laitue  
20 gr de brunoise d'oignons rouges