



Pierrade

16/01/2018 à 14h09

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 1 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

Pour la pierrade

- 1 appareil à pierrade (à louer sur place éventuellement)
- 500 g de viande rouge coupée en petits morceaux par le boucher
- 500 g d'escalopes de volaille coupées en petits morceaux par le boucher

Pour les sauces :

- 2 jaunes d'œufs
- ¼ de litre d'huile de colza
- Sel et poivre
- Un peu d'échalote, de persil, de ciboulette et de cerfeuil
- Une petite cuillère à café de curry

Préparation :

- Chaque convive fera saisir son morceau de viande sur la pierrade chaude plus ou moins longtemps selon la cuisson souhaitée ;

Sauces :

- Mélangez 2 jaunes d'œufs dans un bol avec du sel et du poivre et ajoutez au fur et à mesure ¼ de litre d'huile de colza, jusqu'à obtention d'une mayonnaise ;
- Pour la sauce tartare : versez la moitié de la mayonnaise dans un autre bol et ajoutez-y un peu d'échalote, de persil, de ciboulette et de cerfeuil ;
- Pour la sauce curry : à l'autre moitié de la préparation, ajoutez la petite cuillère à café de curry.