**Corned-beef chaud**

**corned beef
échalotes
tomates cerises
huile d'olive
poivre
laurier
pain grillé**

Voici une recette "oubliée" avec des souvenirs d'enfance. Cela commence déjà par le nom : littéralement *« korned bief »* au lieu de la prononciation anglaise correcte.

La préparation est simple. Faites sauter l'échalote tranchée avec les tomates cerises et ajoutez le corned-beef tranché.

Mélangez le tout et chauffez-le à feu moyen jusqu'à obtention d'une masse homogène. Assaisonnez avec un peu de poivre.

Servir avec des tranches de pain cuites à l'huile d'olive. Au fait, comme on peut le voir sur la photo, c'est un plat idéal pour la cuisine du camping. Peu de travail et peu de vaisselle !