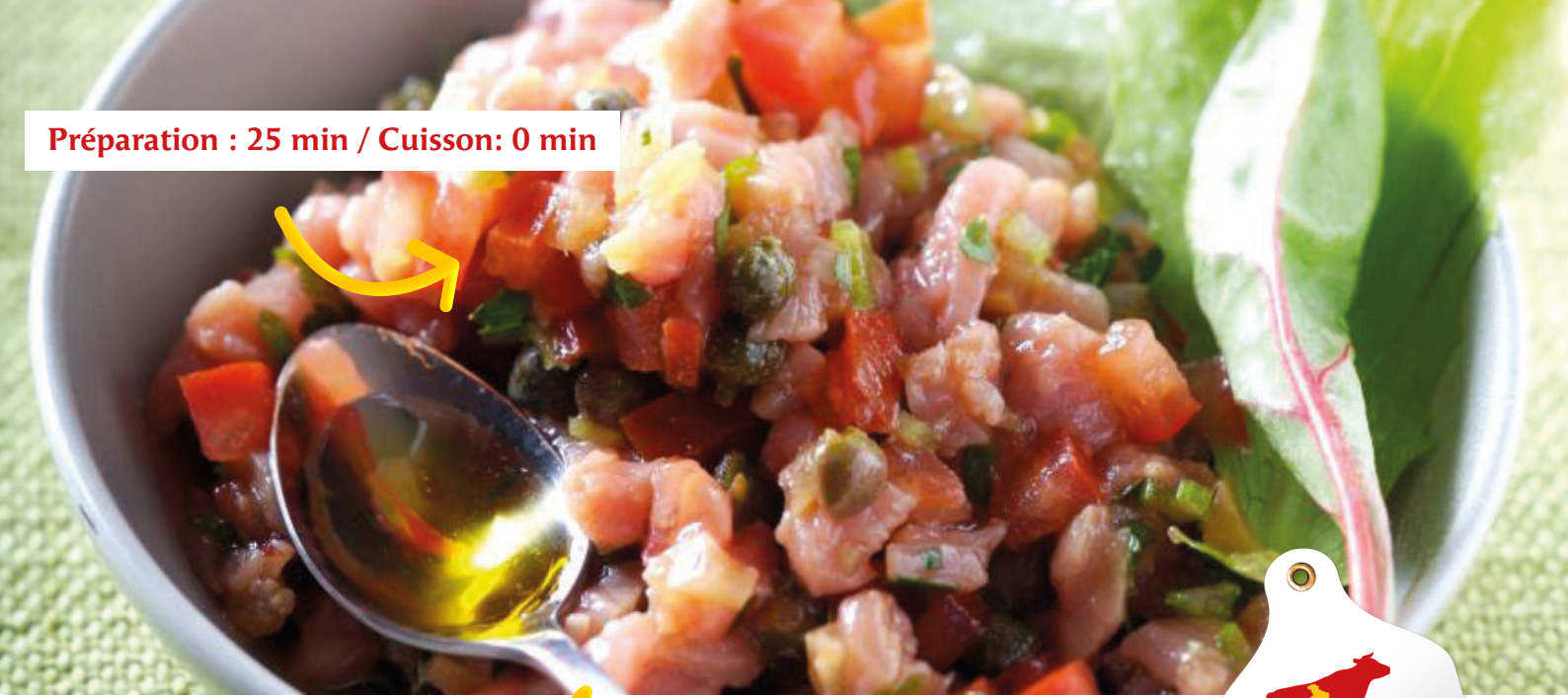


Préparation : 25 min / Cuisson: 0 min



Ose



Le tartare de veau aux aromates

Ingrédients

- 400 g de noix de veau
- 1 grosse tomate
- 50 g de concombre avec la peau
- 1 oignon blanc
- 5 feuilles de basilic
- 1 citron
- 2 c. à soupe de petites câpres
- 5 cornichons
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

Évidez la tomate et le morceau de concombre puis coupez-les en tous petits dés. Épluchez et hachez l'oignon blanc, lavez et hachez les feuilles de basilic, ainsi que les cornichons. Mélangez tous ces ingrédients avec les câpres et l'huile d'olive, salez et poivrez.

Coupez la viande de veau en tous petits dés et mélangez-les aux légumes et aromates. Rectifiez l'assaisonnement si besoin, ajoutez le jus du citron puis laissez mariner 20 minutes au réfrigérateur.

Servez le tartare de veau aux aromates accompagné d'une salade verte et de croûtons chauds !

Conseil du sommelier : à déguster avec un blanc aromatique IGP Saint Guillem le Désert A Coeur perdu de Fonjoya (34).

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Bon appétit !