


Difficulté 

Viande : Agneau

Morceaux : Gigot
raccourci

Tartare d'agneau sarrasin et mâche



Recette de Anthony ORJOLLET
Elements (64-Bidart)



TEMPS

Préparation : 20 min

Temps de cuisson :



PARTS

Recette pour 4 personnes



INGRÉDIENTS

- 300 g de selle d'agneau
- 150 g de gigot ou cou
- 4 cl d'huile de sésame
- 1 c.à.c de moutarde
- 5 cl de tamari
- 2 cl de nuoc-mam
- 2 cl de citron vert
- Sel
- Piment d'espelette
- 2 jaunes d'œufs bio
- 2 cl d'huile d'olive vierge extra
- 1/2 botte de persil plat
- 1 botte de ciboulette
- 80 g d'échalottes
- 80 g de kasha, sarrasin décortiqué et grillé
- Quelques poignées de feuilles de mâche



PRÉPARATION

1. Parer et émincer avec un bon couteau en très petit dés la viande puis placer au frais.
2. Mélanger dans un petit saladier l'huile de sésame, le tamari, le nuoc-mam, la moutarde, le jus de citron vert, le sel, le piment d'Espelette, l'huile d'olive et les jaunes d'œuf.
3. Ciseler finement le persil, la ciboulette et l'échalote. Les intégrer dans la préparation.
4. Sortir la viande 10 min avant le repas et laisser reposer à température ambiante. Avec une spatule, incorporer délicatement la viande avec la préparation. Goûter et rectifier l'assaisonnement en sel ou en jus de citron.
5. Dresser le tartare dans une assiette. Parsemer la kasha et de feuilles de mâche. Dégustez immédiatement !

Crédit photo Sophie François-Mulhens