

Difficulté 

Viande : Veau

Morceaux : Noix

Tartare de veau du Limousin combawa, œufs de caille



Recette de Christian ETCHEBEST La
Cantine du troquet (75-Paris)



TEMPS

Préparation : 30 min

Temps de cuisson :



PARTS

Recette pour 4 personnes



INGRÉDIENTS

- 1 œuf dur
- 400 g de noix de Veau du Limousin
- 1 échalote hachée
- 1 oignon blanc haché
- 4 cornichons hachés
- Le zeste finement râpé d'un combawa
- Huile d'olive
- Citron
- Piment d'Espelette
- 4 œufs de caille
- 4 câpres à queue, coupées en 2
- Quelques pluches de coriandre
- Sel



PRÉPARATION

1. Râpez le jaune de l'œuf dur, coupez le blanc en petits dés.
2. Taillez la noix de veau en petits dés, ajoutez l'échalote, l'oignon, les cornichons hachés, le zeste de combawa, le jaune et le blanc d'œuf. Assaisonnez d'huile d'olive, d'un filet de jus de citron, de sel et de piment d'Espelette.
3. Faites cuire les œufs de caille 2 minutes dans de l'eau vinaigrée frémissante, égalez-les.
4. Dressez le tout harmonieusement, décorez avec les câpres et les pluches de coriandre.

Crédit photo Frédéric GUY