

Difficulté 

Viande : Veau

Morceaux : Noix

Tartare de Veau du Limousin élevé sous la mère, pomme, noix et Mesclun



Recette de Olivier CHAPUT Show
Devant (94-Villejuif)



TEMPS

Préparation : 20 min

Temps de cuisson :



PARTS

Recette pour 4 personnes



INGRÉDIENTS

- 480 g noix de veau
- 2 pomme golden
- 100 g cerneaux de noix
- 2 oignons rouge
- 3 citrons verts
- 5 c.à.s d'huile de noix
- Mesclun
- Fleur de sel
- Piment d'Espelette



PRÉPARATION

1. Couper la viande en dès très finement.
2. Découper vos pommes golden en brunoise.
3. Ciseler l'oignon et concasser les cerneaux de noix.
4. Mélanger le tout et assaisonner avec le jus de citron et l'huile de noix.
5. Servir avec un mesclun assaisonné. Dégustez !

Crédit photo Phillipe Pêcher