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