

Difficulté M

Viande : Veau

Morceaux: Noix

Tartare de veau, pêches blanches, haricots verts



Recette de Christophe SAINTAGNE Papillon (75-Paris)



TEMPS

Préparation : 20 min Temps de cuisson :



PARTS

Recette pour 4 personnes



- 300 g haricots verts
- 400 g noix de veau de lait
- 1/2 botte de basilic
- 1/2 botte de cerfeuil
- 1/2 botte de ciboulette
- 16 amandes fraîches
- 2 pêches blanches
- 2 citrons verts
- Huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

PRÉPARATION

- 1. Effiler et laver les haricots verts.
- 2. Plonger les dans l'eau bouillante puis laisser les cuire 4 à 5 min. Egouttez-les dans un saladier.
- 3. Couper le veau en très petits cubes (5 mm). Réserver au frais dans une jatte.
- **4.** Effeuiller, ciseler grossièrement basilic, cerfeuil, ciboulette.
- 5. Réservez-en la moitié et ajouter le reste dans le veau.
- 6. Décortiquer les amandes et coupez-les en éclats.
- 7. Peler les pêches et coupez-les en quartiers.
- 8. Assaisonner le veau avec 2 cuilère à soupe d'huile d'olive, le jus des 2 citrons verts, sel et poivre du moulin.
- 9. Assaisonnez les haricots verts avec les herbes réservées et 2 cuillère à soupe d'huile d'olive.
- 10. Avec 2 cuillères à soupe, façonner 8 quenelles de tartare. Déposez-les dans le plat. Piquer dessus les amandes. Entourer de lamelles de pêches, puis répartissez les haricots verts autour. Poivrer.

Crédit photo Sophie François-Mulhens