

Difficulté 

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



INGRÉDIENTS

- 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. Effeuillez, 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 cuillère 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