



TARTARE DE VEAU LIMOUSIN ÉLEVÉ SOUS LA MÈRE, ACIDULÉ À LA POMME GOLDEN ET HUILE DE NOIX

Ingrédients pour 4 personnes

- 600 gr de quasi de veau
- 2 pommes golden vertes
- Piment d'Espelette
- Fleur de sel de Vendée
- Huile de noix



Progression

Détailler la viande de veau en mini dés au couteau (ne surtout pas hacher).

Éplucher et détailler les pommes Golden en brunoise.

Mettre votre brunoise et la viande dans un saladier et assaisonner à votre convenance avec la fleur de sel, le piment d'Espelette et finir avec un filet d'huile de noix.

Mélanger, filmer à contact et réserver minimum 2 heures au frais.

Servir accompagné d'une salade verte et quelques herbes fraîches et / ou quelques frites fraîches maison.



Chef Olivier CHAPUT
« Les Enfants Cuisinent »