

Tartare de veau aux épices

Préparation : 20 mn

Réfrigération : 1 h

Les ingrédients pour 4 personnes :

400 g de noix de veau

2 c à c de moutarde

2 c à s de crème fraîche

1/4 de c à c de piment de Cayenne

1/4 de c à c de poivre moulu

6 c à s de persil plat ciselé

2 c à s de ciboulette ciselée

2 c à c de Cognac

Le jus d'1/2 citron

2 c à s d'huile d'olive

Sel et poivre

Mettre la noix de veau au réfrigérateur pendant 1 h pour la raffermir et la couper ensuite en très petits cubes.

Mélanger dans un bol la moutarde, le sel, le poivre, le piment de Cayenne, le jus de citron, l'huile d'olive et le cognac. Ajouter le persil ciselé et la ciboulette ciselée, mélanger à nouveau et verser sur la viande. Mélanger en soulevant la préparation pour aérer.

Mettre des cercles dans les assiettes de présentation et répartir le tartare. Ajouter la crème fraîche sur le dessus et servir accompagné de frites ou de pommes de terre sautées.

Il est évident que vous pouvez mettre plus ou moins de piment, à vous de juger en fonction de vos goûts.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>