

Veau



Le tartare, c'est la viande crue du cavalier Tartare, transportée sous sa selle. Par nature, le caviar aussi est cru. Le tartare, c'est donc le caviar du cavalier. Vous ne savez peut-être pas monter à cheval mais vous aussi avez le goût de l'aventure. Cette recette est faite pour vous.

Pour 2 personnes
Temps de préparation: 10 minutes

125 g de Caviar Kristal
400 g de noix de veau
2 échalotes
2 cs de ciboulette ciselée
2 cs de cébette émincée
huile d'olive
Sel, poivre

A l'aide d'un bon couteau, hachez la viande finement. Dans un bol, mélangez l'échalote coupée en petits dés, la ciboulette ciselée et la cébette émincée. Ajoutez à cet assaisonnement la viande de veau et mêlez le tout sous un filet d'huile d'olive. Salez, poivrez à votre convenance.

Dressez le tartare dans deux assiettes et déposez au sommet votre caviar.