



___ Tartare de Veau d'Aveyron et du Ségala aux saveurs du Sud ___

Saison : Printemps / Eté

Type : Entrée / Apéro



4 pers



Facile



Cru



Préparation : 15 min

___ Ingrédients ___

- 400 g d'escalope de veau d'Aveyron et du Ségala
- ½ botte de basilic (15 feuilles environ)
- 1,5 cuillère à soupe de câpres
- 50 g de tomates confites
- 1 échalote
- 30 g de parmesan râpé
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 jaune d'œuf
- Sel, poivre

Recette proposée par : Beau et Bon

Photo : @BeauetBon



___ Préparation ___

Hachez le veau au couteau (si possible) en dés très fins et réservez.

Épluchez l'échalote puis la couper en petits dés.

Lavez puis ciselez les feuilles de basilic.

Hachez les tomates confites et les câpres.

Dans un récipient, rassemblez la viande de veau hachée, l'échalote, le basilic, le parmesan, le jaune d'œuf, la moutarde, les tomates confites et les câpres. Salez, poivrez et ajoutez l'huile d'olive.

Dressez le tartare sur assiette ou en verrines.