



Veau

Tartare de veau aux herbes



20 min **20 min** **0** **0** **608**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du veau

- 1 Hacher finement le veau au couteau ou avec un hachoir (berceuse).
- 2 Le mettre dans un saladier et le placer au réfrigérateur.

Étape 2

Préparation des herbes et des aromates

- 1 Laver les herbes, retirer les queues du cerfeuil, du persil et de la coriandre. Les essuyer avec du papier absorbant. Garder quelques feuilles pour la décoration.
- 2 Éplucher les échalotes.
- 3 Hacher finement les herbes, les échalotes et les câpres.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir le veau du réfrigérateur. Verser les herbes, les aromates et le reste des ingrédients (oeuf, huile, tabasco, sel et poivre) dans le saladier.
- 2 Mélanger avec une fourchette.
- 3 Couper le pain en tranches, le faire griller au grille pain

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le tartare de veau

500 g **Escalope(s) de veau**
10 branche(s) **Persil plat**
10 branche(s) **Cerfeuil**
10 branche(s) **Coriandre**
1 botte(s) **Ciboulette**
4 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
6 **Echalote(s)**
3 c. à soupe **Câpres**
100 ml **Huile d'olive**
20 goutte(s) **Tabasco**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

12 tranche(s) **Baguette(s) de pain**

ou au four.

- 4 Disposer le tartare de veau sur les tranches de pain.
Décorer avec des herbes. Servir sans attendre.