

Viandes variées

Tartare de cheval



20 min 20 min

TEMPS TOTAL

0

CUISSON

0

REPOS

268

CALORIES

Étape 1

Ingrédients pour le tartare

- 1 Hacher l'oignon nouveau, les cornichons, les câpres, le persil et la ciboulette à l'aide d'un couteau éminceur. Mettre ces ingrédients dans un saladier.
- 2 Peler l'ail et l'écraser à l'aide d'un presse-ail. L'ajouter dans le saladier.
- 3 Hacher la viande en petits dés à l'aide d'un couteau de cuisine. L'ajouter dans le saladier.
- 4 Assaisonner de sel, poivre, sauce Worcestershire et tabasco. Mélanger à l'aide d'une cuillère à soupe.

Étape 2

Dressage

- 1 Dresser le tartare sur des assiettes individuelles à l'aide d'un emporte pièce. Creuser un petit nid au centre et y déposer un jaune d'œuf à l'aide d'une cuillère.
- 2 Accompagner avec un peu de mesclun et déguster sans attendre.

Ingrédients
pour 2 personnes

Ingrédients pour le tartare de cheval

300 g **Faux-filet(s) de cheval**
 4 **Cornichon**
 2 c. à café **Câpres**
 2 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
 1 **Oignon(s) nouveau(x)**
 2 tige(s) **Persil frisé**
 1 **Gousse(s) d'ail**
 10 tige(s) **Ciboulette**
 1 c. à soupe **Sauce Worcestershire**
 2 goutte(s) **Tabasco**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

1 **Mesclun**