Viandes variées

Tartare de cheval

20 min	20 min	0	0	268
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	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**