

CRÈME PETITS POIS ET FETA, TARTARE DE BŒUF À LA VESCE



Ingrédients pour 6 personnes

Ingrédient	Quantité
petits pois	150 gr
Feta	100 gr
Yaourt à la Grecque	50 gr (entier 10% M.G)
Jus de citron	2 c. à s.
Bouillon de légumes	125 ml
tomates semi-séchées	2 pcs
petite échalote	1 pc
Boeuf	300 gr (chateaubriand ou faux-filet)
Jus de citron	1 c. à s.
Céleri blanc	20 gr (branche)
Huile d'olive	1 filet
vesce	20 branches

Préparation

1. Cuire les petits pois à l'eau bouillante pendant 2-3 minutes (jusqu'à ce qu'ils soient tendres). Les égoutter et les passer sous l'eau froide pour qu'ils gardent leur belle couleur.

2. Mixer tous les ingrédients de la crème de petits pois et vérifier l'assaisonnement.

Tartare de bœuf à la vesce

1. Hacher finement les échalotes, les recouvrir de jus de citron et saler. Laisser mariner quelques minutes.

2. Hacher au couteau le bœuf. Réserver.

3. Laver le céleri et retirer les fils. Tailler en fine brunoise. Réserver.

4. Couper les tomates en petits morceaux.

5. Nettoyer et sécher les feuilles de vesce. Réserver deux belles branches par personne et quelques fleurs. Détacher les feuilles du reste et les ajouter à tous les ingrédients du tartare. Vérifier l'assaisonnement. Réserver au frais.

Dressage

1. Dans un cercle à dresser, tasser un peu de tartare. Répartir la crème de petits pois autour, retirer le cercle. Décorer avec la vesce et servir.
