

TARTARE DE VEAU, FRAISES, TANAISIE



Ingrédients pour 6 personnes ou 24 à 30 verrines

Ingédient	Quantité
Noix de veau	450 grammes
Fraises	350 grammes (Privilégiez les fraises d'un producteur local)
jeunes feuilles tanaisie	2 feuilles
Jus de citron vert	4 càs
Jus de citron	2 càs
d'huile d'olive	8 càs
poudre de gingembre	1 càc

Préparation

1. Coupez au couteau la noix de veau, en cubes de 8*8mm environ. Placez-les au réfrigérateur le temps de préparer les autres ingrédients.

-
2. Pressez les citron jaune et vert. Réservez leur jus dans deux bols séparés.
-

3. Réalisez votre marinade minute avec les quantités de citron, d'huile et les épices recommandées (sel, poivre, gingembre). Adaptez-la à votre goût en ajoutant plus ou moins de citron, plus ou moins d'huile, sel, poivre, gingembre en poudre. Réservez-la au frigo.
-

4. Ciselez menu les 2 feuilles de tanaisie et réservez au frigo.
-

5. Lavez, égouttez les fraises. Détaillez-les en petits cubes (8mm*8mm environ). Assaisonnez-les du vinaigre balsamique.
-

6. Juste avant de servir (au maximum 15 à 20 minutes avant le service si vous souhaitez que la marinade cuise un peu la viande), mélangez les dés de veau, les cubes de fraises, et assaisonnez le tout de la marinade minute. Ajouter les feuilles ciselées de tanaisie, petit à petit, selon votre goût. Attention, la tanaisie est amère.

7. Dégustez aussitôt.

8. Recommandations : * Évitez de couper les fraises à l'avance, au risque de les voir s'abîmer au frigo. * Dégustez bien froid * Retrouvez une variante végétarienne de cette recette : la salade de lentilles blondes, fraises et tanaisie
