

# TARTARE DE VEAU, FRAISES, TANAISIE



## Ingrédients pour 6 personnes ou 24 à 30 verrines

Ingrédient	Quantité
Noix de veau	450 grammes
Fraises	350 grammes (Privilégiez les fraises d'un producteur local)
jeunes feuilles tanaïsie	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 tanaïsie 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 tanaïs, petit à petit, selon votre goût. Attention, la tanaïs 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 tanaïs
- 
-