

Tartare de Veau et salade de Roquette

Ingédients pour 10 personnes (20 pièces)

Temps de préparation : 1 heure

400 g de veau dans la noix ou la sous noix
10 feuilles de roquette
20 chips saveur Fajita de forme triangulaire
2 jaunes d'œuf
30 g d'oignons nouveaux
25 g de cornichons
25 g de câpres
12 g de persil haché
50 g de moutarde
15 g de sauce Worcestershire
60 g de tomates séchées
12 gouttes de tabasco
1 dl de vinaigre balsamique
Sel, poivre



Préparation

Faire réduire le vinaigre balsamique jusqu'à ce qu'il soit très légèrement sirupeux et le laisser refroidir. Trier, laver la roquette et la réserver au frais dans un linge. Hacher finement l'oignon nouveau, les cornichons, les câpres et le persil et les rassembler dans un saladier. Ajouter le jaune d'œuf, la moutarde, la sauce Worcestershire et le tabasco. Hacher le veau et les tomates séchées finement au couteau, les mélanger avec la sauce et rectifier l'assaisonnement. Mouler 20 petits cylindres de 25 g environ et les réserver au frais.

Dressage

Disposer chaque petit tartare sur une fajitas et décorer avec un peu de vinaigre balsamique réduit et une feuille de roquette assaisonnée.

Conseil : On pourra utiliser du véritable vinaigre balsamique de Modène, dans ce cas-là, il ne faut surtout pas le faire réduire.