



Tartare au basilic et parmesan

Type de plat : Plat principal

Produit recommandé : Tartare aux couteaux 180g Socopa

Temps de préparation : 30 min

Nombre de personnes : 10

Ingrédients :

- 1,800 kg de Tartare aux couteaux (180g) Socopa
- 0,700 kg de tomates
- 1 botte basilic frais
- 0,100 kg d'échalotes
- 0,060 kg de câpres
- 1 cuillère à café de piment d'Espelette en poudre
- 0,150 kg de parmesan râpé
- 4 pincées de paprika
- Sel fin
- Poivre du moulin

Préparation : Laver, éplucher, enlever les pépins des tomates et les couper en petits dés. Laver, effeuiller et ciseler finement le basilic. Couper finement les échalotes et broyer grossièrement les câpres. Rectifier l'assaisonnement. Mélanger le tout avec le tartare aux couteaux et le piment. Laisser reposer quelques minutes afin que les saveurs se lient. Dresser sur le support de votre choix. Pour réaliser le crousti de parmesan : Préchauffer le four à 180°C (th.6/7). Sur une plaque tapissée d'un papier de cuisson, étaler 4 carrés (7x7 cm) d'une fine couche de parmesan et saupoudrer de paprika. Enfouir 5 à 6 minutes, le parmesan fondu ne doit pas brunir. Laisser refroidir puis casser en 3 ou 4 morceaux irréguliers à angles vifs.

**Quantité pour
1 personne :** 180g de viande, 90g de garniture.

Astuce du chef : Servir en verrine, accompagné du jaune d'oeuf dans sa coquille et d'une salade de roquette assaisonnée d'huile d'olive et de vinaigre de framboises.

