



Tartare Traditionnel



 10 personnes  15 minutes

Ingrédients

- 1,44 kg de Tartare aux couteaux Socopa
- 1 oignon rouge
- ½ botte de coriandre
- 120 g d'olives vertes dénoyautées
- 120 g câpres
- ¼ citron confit au sel
- 10 œufs
- Sel

Produit associé

Steak haché 15% MG 125g x 12

Préparation

Ciseler les oignons rouges et la coriandre. Concasser les olives et les câpres, récupérer uniquement la peau des citrons et la hacher finement. Utiliser un emporte pièce pour dresser le Tartare aux couteaux en assiette et disposer autour les différentes garnitures. Poser un jaune d'œuf sur chaque assiette.