



Tartare Mentonnais



 10 personnes  15 minutes

Astuce

Il convient de ne pas hacher trop finement les éléments (sauf le citron) pour conserver une unité de volume par rapport à la taille de la viande.

Ingrédients

- 1,44 kg de Tartare aux couteaux Socopa
- 1 oignon rouge
- ½ botte de coriandre
- 120 g d'olives Picholine
- 120 g de câpres à queue
- ¼ de citron confit au sel
- 10 d'œufs
- 1 kg de carottes
- 1 kg de patates douces
- Sel fin

Produit associé

Steak Haché Chrono 15% MG 125g x 8

Préparation

En gardant tous les éléments bien séparés : ciseler l'oignon rouge, effeuiller et concasser la coriandre, dénoyauter et concasser les picholines, concasser les câpres à queue, récupérer uniquement la peau des citrons et la hacher finement. Répartir le Tartare aux couteaux en assiette et disposer autour les différentes garnitures. Poser un jaune d'œuf sur chaque assiette. Servir avec des frites de légumes dans un bol à part : éplucher les carottes et les patates douces puis les couper en frites. Cuire les frites en deux bains de friteuse. Le premier à 140°C pour les blanchir, puis le deuxième à 180°C pour les cuire. À la sortie de friteuse, assaisonner au sel fin.