



 10 personnes  15 minutes

Astuce

Vous pouvez accompagner de nouilles chinoises et de pousses de bambou.

Ingrédients

- 1,44 kg de Tartare aux couteaux Socopa
- 343 g de crevettes saumurées
- 69 g d'olives vertes
- 205 g de tomates
- 20 g de ciboulette
- 70 g d'échalotes
- 55 g de vinaigre de riz
- 70 ml d'huile d'olive
- Sel fin
- Poivre du moulin

Produit associé

Steak haché façon bouchère* 15% MG 125g x8

Préparation

Déposer le Tartare aux couteaux dans un bol. Concasser les crevettes saumurées égouttées et les ajouter au Tartare aux couteaux. Émincer les olives vertes, couper les tomates en dés, couper la ciboulette en bâtonnets, émincer les échalotes. Ajouter à la préparation. Verser l'huile d'olive et le vinaigre de riz sur la préparation. Mélanger le tout à l'aide d'une cuillère. Rectifier l'assaisonnement. Laisser reposer quelques minutes afin que les saveurs se lient. Dresser sur le support de votre choix.