



Le Cavallonnais



 10 personnes  14 minutes

Astuce

Vous pouvez accompagner de Spätzle poêlés au beurre.

Ingrédients

- 1,44 kg de Tartare aux couteaux Socopa
- 475 g de melon
- 8 g de menthe fraîche
- 140 g d'oignon rouge
- 125 g de framboises
- 155 ml d'huile de tournesol
- 95 ml de vinaigre de framboises
- Sel fin
- Poivre du moulin

Produit associé

Steak haché façon bouchère* 15% MG 180g x8

Préparation

Dans un saladier, déposer le melon taillé en brunoise, la menthe ciselée finement, l'oignon rouge ciselé finement, les framboises entières, l'huile de tournesol et le vinaigre de framboises. Rectifier l'assaisonnement. Mélanger délicatement le Tartare aux couteaux à la préparation à l'aide d'une cuillère. Laisser reposer quelques minutes afin que les saveurs se lient. Dresser sur le support de votre choix.