



Rémoulade de Courgettes et Boeuf



 10 personnes  20 minutes

Astuce

Vous pouvez travailler le céleri-rave en remplacement de la courgette. Vous pouvez rajouter une épice ou changer la moutarde suivant les régions.

Ingrédients

- 540 g de Tartare aux couteaux Socopa
- 400 g de courgettes
- 70 g de mayonnaise
- 30 g de moutarde mi-forte
- Sel fin
- Poivre du moulin

Produit associé

Steak haché 15% MG race charolaise 150g (6 kg)

Préparation

Râper les courgettes avec la peau dans un saladier. Rajouter la mayonnaise, la moutarde et mélanger. Rectifier l'assaisonnement. Mélanger le Tartare aux couteaux avec la remoulade. Laisser reposer quelques minutes afin que les saveurs se lient. Dresser sur le support de votre choix avec un emporte-pièce.