

## Tartare au Basilic et Parmesan



 10 personnes  30 minutes

---

### Astuce

Servir en verrine, accompagné du jaune d'oeuf dans sa coquille et d'une salade de roquette assaisonnée d'huile d'olive et de vinaigre de framboises.

### Ingrédients

- 1,8 kg de Tartare aux couteaux Socopa
- 700 g de tomates
- 1 botte basilic frais
- 5 échalotes
- 60 g de câpres
- 1 cuillère à café de piment d'Espelette en poudre
- 150 g de parmesan râpé
- 4 pincées de paprika
- Sel fin
- Poivre du moulin

### Produit associé

Steak haché 15% MG 100g (6kg)

### Préparation

Laver, éplucher, enlever les pépins des tomates et les couper en petits dés. Laver, effeuiller et ciseler finement le basilic. Couper finement les échalotes et broyer grossièrement les câpres. Rectifier l'assaisonnement. Mélanger le tout avec le tartare aux couteaux et le piment. Laisser reposer quelques minutes afin que les saveurs se lient. Dresser sur le support de votre choix. Pour réaliser le crousti de parmesan : Préchauffer le four à 180°C (th.6/7). Sur une plaque tapissée d'un papier de cuisson, étaler 4 carrés (7 x 7 cm) d'une fine couche de parmesan et saupoudrer de paprika. Enfourner 5 à 6 minutes, le parmesan fondu ne doit pas brunir. Laisser refroidir puis casser en 3 ou 4 morceaux irréguliers à angles vifs.