



## Tartare à l'Italienne



 10 personnes  15 minutes

---

### Astuce

Vous pouvez accompagner d'un antipasti de légumes marinés dans un bain d'huile aux herbes de Provence.

### Ingrédients

- 1,8 kg de Tartare haché Socopa
- 35 g d'ail émincé
- 1 oignon rouge émincé
- 50 g de basilic ciselé
- 140 g d'olives noires émincées
- 210 g de copeaux de parmesan
- 35 g de zestes de citron vert
- 20 cl d'huile d'olive
- Sel fin
- Poivre du moulin
- 1 pluche de basilic

### Produit associé

Steak haché 15% MG 120g (6kg)

### Préparation

Émincer l'ail, l'oignon, le basilic et les olives noires dans un saladier. Ajouter le parmesan, un zeste de citron vert et un filet d'huile d'olive. Déposer le tartare et 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. Ajouter quelques copeaux de parmesan sur le tartare et une pluche de basilic.