




La Feria



 10 personnes  15 minutes

Astuce

Les oignons Pickles sont les oignons conservés au vinaigre. Dans cette recette vous pouvez aussi ajouter des lanières de pimentos.

Ingrédients

- 1,44 kg de Tartare aux couteaux Socopa
- 10 tranches de jambon Bayonne
- 5 Melons
- 80 g d'oignons pickles
- ½ botte de cerfeuil
- 2 salades romaines
- 60 ml d'huile d'olive
- Sel fin
- Piment d'Espelette
- Fleur de sel

Produit associé

Steak haché 15%MG 100g x16

Préparation

Chemiser 10 cercles en inox avec les tranches de jambon et couper les parures en brunoise. Ouvrir 2 melons en deux et les épépiner. Avec une petite cuillère à pomme parisienne, faire de petites boules. Concasser finement les oignons, effeuiller et ciseler le cerfeuil. Assaisonner le Tartare aux couteaux avec les petites billes de melon, la brunoise de jambon, le cerfeuil, les oignons, le sel et le piment d'Espelette. Remplir les cercles avec le Tartare aux couteaux. Couper en grosse chiffonnade la romaine et l'assaisonner avec l'huile d'olive et la fleur de sel. Pour dresser vos assiettes, disposer une rosace de lamelles de melon : les épépiner et les couper en fines lamelles. Sur chaque assiette, réaliser vos rosaces puis poser dessus le Tartare aux couteaux et déposer la salade à côté.