

Tartare de veau, citron, crème moutardée, mie de pain crousti-moelleuse |

Recette pour 4 personnes



Description

Tartare soyeux, savoureux, gourmand qui vous surprendra par sa finesse.

L'astuce du chef

Le choix de la protéine peut changer, obligatoirement les assaisonnements vont varier aussi.

Vous pouvez aussi servir cette recette en plat ou en tapas.

Ingrédients

Tartare

- 300 Gr Escalope de veau
- 4 Tranche(s) épaisse(s) Pain de mie
- 1 Unité(s) Citron
- 50 Gr Échalote
- 3 Filet Filet d'anchois
- 3 Pointe de couteau Sauce sriracha
- 0.25 Botte(s) Ciboulette

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Finitions

- 100 Ml Crème sûre
- 2 Cuil. à thé Moutarde de dijon
- 1 Cuil. à thé Jus de citron
- 2 Unité(s) Câpron
- 100 Gr Fromage comté

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Mise en place

Épluchez et ciselez finement l'échalote.

Zestez et prélevez le jus du citron.

Égouttez les filets d'anchois, les hacher légèrement.

Taillez en petits cubes (brunoise, tartare) les escalopes de veau, gardez le tartare dans un bol au réfrigérateur.

Ciselez finement la ciboulette.

Taillez de belles tranches de pain de mie (épaisseur 1.5 cm / diamètre 8 cm)

Tartare

Disque de pain de mie, Placez les disques sur une plaque de four avec papier cuisson, arrosez-les d'un filet d'huile d'olive recto verso, faites la même chose avec sel et poivre.

Placez la plaque dans le four chaud pour 5 minutes, attention à la coloration.

Mix du tartare, Ajoutez dans le bol du tartare, les zestes de citron et le jus, les échalotes, les anchois et un filet d'huile d'olive (2 cuil. à soupe), mélangez délicatement

Assaisonnez de poivre, Sriracha et la ciboulette, goûtez, ajoutez du sel si nécessaire.

Gardez le tartare au réfrigérateur.

Finitions

Coupez les caprons en deux sur la hauteur, arrangez-vous de couper la queue en deux idéalement.

Mélangez la crème sûre avec la moutarde, jus de citron, ajustez l'assaisonnement en sel et poivre.

Le comté (voir le montage de l'assiette)

Montage de l'assiette

Sur vos disques toastés de pain de mie, déposez le tartare de veau bien assaisonné. Réalisez cette opération en dehors de votre assiette de service pour éviter de la salir.

Par-dessus, râpez le fromage Comté, vous pouvez maintenant transporter votre tartare dans l'assiette, légèrement décalé du centre. Déposez une moitié de capron sur le top de votre tartare de veau.

À l'aide d'une pipette (idéalement) ou d'une poche à pâtisserie, réalisez des points de sauce moutardée, ajoutez avec la pointe d'un couteau des petits points de sauce Sriracha sur la sauce moutardée.

Bon appétit!