

TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE

Les Produits Florette



Roquette 300g
Florette



Radis rondelles 500g
Florette



Tomates cerise 1Kg
Florette

Ingédients :

- 600g de roquette Florette
- 500g de radis en rondelle Florette
- 600g de tomates cerise Florette
- 2kg de viande de bœuf
- 1 petite botte de basilic
- 200g de copeaux de parmesan
- 1 jus de citron
- Quelques caprons
- 250g d'oignons rouges
- Sel et poivre



Plat



10
assiettes



20 min

Les étapes de préparation :

1/ Préparer votre tartare de bœuf : hacher la viande au couteau puis assaisonner le tartare avec le jus de citron, l'huile d'olive, le basilic haché, les tomates cerise coupées en quartiers, les oignons rouges hachés, le sel et le poivre

2/ Dresser le tartare sur une assiette et décorer avec quelques caprons et des feuilles de basilic

3/ Dresser à côté un petit dôme de roquette avec quelques rondelles de radis, des copeaux de parmesan et assaisonner d'une vinaigrette balsamique



Astuce du chef !

Pour plus de goût vous pouvez agrémenter votre tartare de bœuf de quelques olives noires.