

Tartare Provençal

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 25 minutes

Ingrédients:

- FILET AMERICAIN	4x 175g
- CAPRES	qq.
- OIGNON(S) ROUGE(S)	1-2
- OLIVE(S) NOIRE(S)	20-25 de nyons
- CONCENTRÉ DE TOMATES	3-4 noix
- TOMATES CONFITES	qq.
- KETCHUP	
- MAYONNAISE	
- CURRY	un peu
- PAPRIKA	un peu
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Emincez finement les oignons.
- Dénoyautez les olives.
- Coupez les tomates confites en dés.
- Dans un plat creux, mélangez les oignons émincés avec les olives, les câpres, le concentré de tomates, les dés de tomates confites et la viande hachée.
- Assaisonnez avec le curry, le paprika, sel et poivre.
- Agrémentez alors selon votre goût, de mayonnaise et de ketchup.
- Homogénéisez le tout.
- Rectifiez éventuellement l'assaisonnement ou l'apport de sauces.
- Servez sans attendre.

Remarque:

Accompagnez de salade verte et de pain.