

Tartare de Boeuf à l'Italienne

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- FILET AMERICAIN	350-400g
- OLIVE(S) NOIRE(S)	10 de Nyons
- TOMATES CONFITES	4-5
- BASILIC	6-7 feuilles
- ÉCHALOTE(S)	2
- PESTO ROUGE	2 c à soupe
- MAYONNAISE	1 c à coupe
- KETCHUP	1 c à soupe
- PARMESAN EN COPEAUX	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Dans un plat creux, coupez les tomates confites en dés, ciselez le basilic, émincez finement les échalotes, ajoutez les olives dénoyautées ainsi que le pesto rouge, la mayonnaise et le ketchup. Mélangez le tout.
- Intégrez alors le steak haché et amalgamez le tout. Salez et poivrez.
- Réservez au frais.
- Au moment de servir, répartissez le tartare de bœuf dans des emporte-pièces. Garnissez de copeaux de parmesan et d'une olive entière.
- Salez un peu et poivrez le tout.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.