

## *Wraps de Tartare de Boeuf à l'Italienne*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 40 minutes**

### **Ingrédients:**

- WRAPS (OU TORTILLAS)	2
- FILET AMERICAIN	150-200g
- OLIVE(S) NOIRE(S)	5 de Nyons
- TOMATES CONFITES	2-3
- BASILIC	3-4 feuilles
- ÉCHALOTE(S)	1
- PESTO ROUGE	1 c à soupe
- MAYONNAISE	½ c à soupe
- KETCHUP	½ c à soupe
- TOMATE(S)	1 Roma
- SALADE(S) DE BLÉ	un peu
- PARMESAN RÂPÉ	
- 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.
- Nappez les wraps de fromage frais. Répartissez le tartare en une bande centrale sur le diamètre de celui-ci. Saupoudrez de parmesan râpé.
- Coupez la tomate en lamelles et déposez-les sur le wrap ainsi qu'un peu de salade de blé.
- Fermez les wraps bien serrés et réservez au frais dans de l'aluminium.
- Au moment de servir, découpez les wraps en tronçons.

### **Remarque:**

A partir de PL-1681