PL-1712

Tartare de Boeuf au Pesto Vert, aux Olives et Cornichons

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- TARTARE DE BOEUF	400g (15% MG)
- CORNICHON(S)	2-3
- OIGNON(S)	½
- OLIVE(S) NOIRE(S)	6-8
- SAUCE WORCESTER	1 c à café
- PESTO VERT	½ c à soupe
- MAYONNAISE	2 c à soupe
- KETCHUP	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Emincez finement l'oignon, les olives et les cornichons. Mélangez le tout avec la sauce Worcester, le pesto vert, la mayonnaise et le ketchup. Salez et poivrez.
- Incorporez le tout dans la viande. Rectifiez l'assaisonnement.
- Dressez le tartare à l'aide d'un emporte-pièce et décorez de quelques lamelles de cornichons.

Remarque:

Accompagnez de salade verte et de frites.