

Tartare de Boeuf à la Grecque

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- Filet Americain	300-350g
- Poivrons Jaunes	qq; lamelles
- Oignons Rouges	un peu
- Tomates Cerises	4-5
- Olives Noires	6 + 2
- Ketchup	1 c à café
- Mayonnaise	1 c à café
- Féta (Fromage Grecque)	75g
- Curry	un peu
- Ciboulette	
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Dans un plat creux, placez la viande hachée de bœuf avec le ketchup et la mayonnaise. Salez et poivrez.
- Emincez finement l'oignon rouge et ajoutez le dans le plat.
- Conservez quelques lamelles de poivron pour la garniture. Emincez le reste finement et ajoutez-le au reste.
- Concassez les tomates cerises en petits cubes et joignez-les également.
- Dénoyautez et coupez en dés les olives noires. Ajoutez-les aussi.
- Mélangez le tout délicatement à la fourchette.
- Dressez dans vos assiettes à l'aide d'un emporte-pièce.
- Concassez la féta sur le tout, poivrez, saupoudrez de curry et de ciboulette hachée.

Remarque:

Accompagnez de pain ou de frites.