

Salade de lentilles

(4 personnes)

Ingrédients

Pour les lentilles

- 200 g de lentilles vertes (France - Lentille verte du Puy AOP)
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de thym
- 1 gousse d'ail (en chemise)
- 1 L d'eau

Pour la brunoise de légumes

- 1 carotte
- 1 échalote
- 1 branche de céleri

Pour la vinaigrette

- 1 cuillère à soupe de moutarde (Finlande - Moutarde Bio)
- 1 cuillère à soupe de miel (Luxembourg Miel Bio)

- 2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
- 4 cuillères à soupe d'huile de courge (Autriche - Steirisches Kürbiskernöl IGP)
- Sel (Croatie - Paška sol AOP)
- Poivre

Pour les croûtons

- 1 baguette
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive (Portugal - Huile d'olive Bio)
- 1 gousse d'ail (écrasée)
- Sel (Croatie - Paška sol AOP)
- Poivre

Pour le saucisson d'Ardenne

200 g de Saucisson d'Ardenne (Belgique Saucisson d'Ardenne / Collier d'Ardenne / Pipe d'Ardenne IGP)

Recette

Cuisson des lentilles

Rincer les lentilles sous l'eau froide. Les cuire dans une casserole avec l'eau, la feuille de laurier, la branche de thym et l'ail en chemise. Porter à ébullition, puis laisser mijoter 20 à 25 minutes à feu moyen. Égoutter et retirer la feuille de laurier, le thym et l'ail. Laisser refroidir.

Préparation de la brunoise de légumes

Éplucher la carotte et l'échalote. Laver le céleri. Tailler la carotte et le céleri en brunoise (petits dés de 2 à 3 mm de côté). Ciseler finement l'échalote. Mélanger les légumes aux lentilles refroidies.

Préparation de la vinaigrette

Dans un bol, mélanger la moutarde, le miel et le vinaigre de cidre. Ajouter progressivement l'huile de courge en émulsionnant. Saler, poivrer et ajuster l'assaisonnement selon les goûts.

Préparation des croûtons

Couper la baguette en petits cubes. Chauffer l'huile d'olive dans une poêle, ajouter l'ail écrasé, puis faire revenir les cubes de pain jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Saler, poivrer et réserver.

Préparation du saucisson d'Ardenne

Couper le saucisson d'Ardenne en petits morceaux ou en tranches fines. Chauffer une poêle et faire revenir les morceaux de saucisson jusqu'à ce qu'ils deviennent croustillants, comme les croûtons.

Dressage et service

Mélanger la salade de lentilles avec la vinaigrette. Dresser dans des assiettes ou un saladier. Ajouter les croûtons et le saucisson juste avant de servir pour préserver leur croustillant.



UNION EUROPÉENNE



Tartare bœuf

(4 personnes)

Ingrédients

Pour le tartare

- 400 g de filet de bœuf (détaillé finement) (France - bœuf Bio)
- 50 g d'olives noires (dénoyautées) (Grèce - Ελιά Καλαμάτας / Elia Kalamatas AOP)
- 50 g de tomates confites

Pour le pesto

- 40 g de basilic frais
- 30 g de pignons de pin
- 1 gousse d'ail
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive (ajuster selon la consistance) (Espagne - Priego de Córdoba AOP)
- 40 g de parmesan râpé (Italie Parmigiano Reggiano AOP)

Pour l'assemblage

- Sel (Slovénie - Piranska sol AOP)
- Poivre

Pour le dressage

- 100 g de roquette
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive (pour assaisonner la roquette) (Espagne - Priego de Córdoba AOP)
- 20 g de Dzugas (Lituanie - Džiugas IGP)
- 20 g de pignons de pin (grillés)

Recette

Préparation du tartare

Détailler finement le filet de bœuf au couteau pour obtenir une texture fondante. Hacher les olives et les tomates confites. Mélanger avec la viande dans un saladier.

Préparation du pesto

Mixer le basilic avec les pignons de pin, l'ail et un filet d'huile d'olive jusqu'à obtenir une pâte lisse. Ajouter du parmesan râpé et ajuster la consistance avec de l'huile d'olive.

Assemblage du tartare

Incorporer le pesto à la viande, assaisonner avec du sel et du poivre. Mélanger délicatement pour bien enrober la viande.

Dressage

Répartir le tartare dans des assiettes, en formant des cercles à l'aide d'un emporte-pièce si besoin. Ajouter un peu de roquette assaisonnée d'huile d'olive et de copeaux de parmesan et de Dzugas. Parsemer quelques pignons de pin grillés pour la texture.



Mille-feuille pâte à filo

(4 personnes)

Ingrédients

Pour les feuilles croustillantes de pâte phyllo

- 8 feuilles de pâte phyllo
- 40 g de beurre fondu (France Beurre d'Isigny AOP)
- 20 g de sucre glace

Pour la crème montée mascarpone & noisette

- 150 g de mascarpone
- 150 g de crème liquide entière bien froide (30% MG minimum)
- 50 g de crème de noisettes (Italie - Pâte de noisette Bio)
- 30 g de sucre glace

Pour les noisettes concassées torréfiées

- 50 g de noisettes entières

Pour les fruits rouges séchés

- 50 g de fruits rouges séchés (cranberries, fraises, myrtilles...) (Lettonie - Baies lyophilisées Bio)

Pour le montage et dressage

- Sucre glace (pour saupoudrer à la fin)
- Vanille pas obligatoire

Recette

Préparation

Préchauffer le four à 170°C (chaleur tournante). Badigeonner chaque feuille de pâte filo avec du beurre fondu à l'aide d'un pinceau. Superposer 2 feuilles ensemble pour plus de tenue. Saupoudrer légèrement de sucre glace. Détailler en rectangles réguliers (environ 6 cm x 12 cm).

Déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson et recouvrir d'une autre plaque (pour éviter que la pâte ne gondole). Enfourner 8 à 10 minutes, jusqu'à obtenir une belle coloration dorée et croustillante. Laisser refroidir sur une grille.

Crème Montée Mascarpone & Noisette

Détendre le mascarpone avec la crème de noisettes et le sucre glace. Ajouter la crème liquide bien froide et fouetter jusqu'à obtenir une texture ferme et aérienne. Mettre la crème dans une poche avec une douille lisse.

Noisettes Concassées Torréfiées

Préchauffer le four à 160°C. Étaler les noisettes sur une plaque et torréfier pendant 10 minutes. Laisser refroidir, puis concasser grossièrement au couteau.

Dressage

Déposer un premier rectangle de pâte filo sur l'assiette. Pocher des points réguliers de crème montée mascarpone & noisette. Ajouter quelques noisettes concassées et morceaux de fruits rouges séchés. Répéter l'opération pour un second étage. Finir avec une dernière feuille de filo croustillante.



Sobao

(environ 8 personnes)

Ingrédients

Pour les ananas caramélisés

- 1 ananas frais
- 30 g de beurre (France Beurre d'Isigny AOP)
- 1 cuillère à soupe de miel
- Pour la crème de coco :
- 200 ml de crème de coco bien froide
- Zeste d'un citron vert
- Pour le sobao :
- 8 tranches épaisses de sobao (Espagne Sobao Pasiego IGP)

Pour le dressage

- Sorbet citron vert (quantité selon les goûts)
- Forest fruits spread (Pays Bas Confiture de fruits des bois Bio)
- 30 g de beurre fondu (pour toaster les tranches)
- Miel (pour finir) (Bulgarie – Miel de fleurs sauvages Bio)

Recette

Préparation des ananas caramélisés

Peler et découper les ananas en morceaux. Faire fondre le beurre dans une poêle, ajouter les morceaux d'ananas et les faire dorer. Ajouter un filet de miel et laisser caraméliser légèrement. Réserver.

Préparation de la crème de coco

Fouetter la crème de coco bien froide jusqu'à obtenir une texture mousseuse. Ajouter un zeste de citron vert pour une touche de fraîcheur.

Préparation du sobao

Découper des tranches épaisses de sobao. Badigeonner légèrement de beurre fondu et toaster quelques instants dans une poêle chaude ou au four.

Dressage

Déposer une tranche de sobao dans chaque assiette. Ajouter une généreuse cuillère d'ananas caramélisé. Déposer une quenelle de sorbet citron vert. Ajouter quelques touches de forest fruits spread pour un contraste acidulé. Finir avec une cuillère de crème de coco et un filet de miel



Burger

(4 personnes)

Ingrédients

Pour les oignons caramélisés

- 2 oignons rouges
- 30 g de beurre
- Pour la sauce moutarde :
- 2 cuillères à soupe de moutarde (Finlande Moutarde – Bio)
- 1 cuillère à soupe d'eau (ou un peu de miel selon les préférences)

Pour les steaks

- 400 g de viande de bœuf hachée (France bœuf Bio)
- Sel (Crotie - Paška sol AOP)
- Poivre
- 4 tranches de Brillat-Savarin (France Brillat-Savarin IGP)

Pour les pains

- 4 mini pains briochés (ou 2 gros pains)
- Beurre (pour toaster)

Pour le montage

- 4 feuilles de sucrine (ou autre laitue)
- 4 à 6 tranches de pickles de cornichons (Pologne Cornichons marinés Bio)

Recette

Préparation des oignons caramélisés

Émincer finement les oignons rouges. Les faire revenir à feu doux avec un peu de beurre jusqu'à ce qu'ils deviennent fondants et légèrement caramélisés. Réserver.

Préparation de la sauce moutarde

Mélanger la moutarde avec un filet d'eau ou un peu de miel pour adoucir son goût si souhaité. Réserver.

Préparation des steaks

Assaisonner la viande de bœuf hachée avec du sel et du poivre. Former des petits steaks adaptés à la taille des mini pains burgers (ou 4 gros steaks). Cuire à la poêle ou sur une plancha bien chaude selon la cuisson désirée. En fin de cuisson, déposer une tranche de Brillat-Savarin sur chaque steak pour qu'il fonde légèrement.

Préparation des pains

Couper les pains briochés en deux et les toaster légèrement au four ou sur une poêle sèche pour un effet croustillant.

Montage des mini burgers

Tartinier la base du pain avec la sauce moutarde. Ajouter une feuille de sucrine. Déposer le steak avec le fromage fondu. Ajouter les oignons caramélisés et quelques tranches de pickles de cornichons. Refermer avec le chapeau du pain.



Salade de couscous

(environ 8 personnes)

Ingrédients

Pour la semoule

- 250 g de semoule de couscous (Italie – Couscous Bio)
- 500 ml d'eau
- Sel
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive (Portugal Huile d'olive Bio)

Pour les fruits secs

- 100 g de pruneaux (France – Pruneaux d'Agen IGP)
- 2 cuillères à soupe de whisky (pour macérer)
- Pour la vinaigrette:
 - 4 cuillères à soupe d'huile d'olive (Portugal Huile d'olive Bio)
 - 2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
 - 1 cuillère à soupe de miel (Slovaquie Bardejovský Med / Med z Bardejova PDO)
 - 1 cuillère à soupe d'estragon frais (ou herbe au choix)

Pour le jambon fumé

- 200 g de jambon fumé (Autriche – Tiroler Speck IGP)

Pour l'assemblage

- 100 g de tomates séchées
- 50 g de noix de cajou salées
- 50 g de feuilles de genette (ou herbe au choix)

Recette

Préparation de la semoule

Faire chauffer de l'eau salée. Verser l'eau chaude sur la semoule, couvrir et laisser gonfler. Égrainer avec une fourchette et ajouter un filet d'huile d'olive pour éviter que les grains ne collent.

Préparation du jambon fumé

Découper le jambon fumé en petits dés. Poêler légèrement si souhaité pour exalter les saveurs.

Préparation des fruits secs

Couper les pruneaux en morceaux. Faire macérer dans le whisky pendant 15 minutes pour les parfumer.

Préparation de la vinaigrette

Mélanger l'huile d'olive, le vinaigre de cidre et une cuillère à soupe de miel. Ajouter l'estragon finement haché pour parfumer.

Assemblage de la salade

Mélanger la semoule avec les morceaux de jambon fumé, les pruneaux macérés et les tomates séchées. Ajouter les noix de cajou salées pour une touche croquante. Verser la vinaigrette et bien mélanger. Incorporer les feuilles de genette finement ciselées (ou à remplacer par une autre herbe selon disponibilité).



Sandwich comme un jambon – beurre

(4 personnes)

Ingrédients

Pour la sauce béchamel au Comté

- 30 g de beurre
- 30 g de farine
- 250 ml de lait
- 100 g de Comté râpé (France – Comté AOP)

Pour les autres ingrédients

- 4 pickles de concombre (Pologne Cornichons marinés Bio)
- 4 prunes (de préférence bien mûres)
- 2 cébettes (ou oignons nouveaux)

Pour le montage du sandwich

- 4 baguettes (ou pains de votre choix)
- 100g Fromage de Hervé (Belgique Fromage de Hervé AOP)
- 200 g de jambon (de préférence cru ou fumé) (France Jambon de Bayonne PGI)

Recette

Préparation de la sauce béchamel au Comté

Faire fondre le beurre dans une casserole. Ajouter la farine et mélanger pour former un roux. Verser progressivement le lait en fouettant pour éviter les grumeaux. Cuire jusqu'à épaississement. Ajouter le Comté râpé et mélanger jusqu'à ce qu'il soit fondu. Réserver.

Préparation des autres ingrédients

Couper les pickles de concombre en fines lamelles. Tailler les prunes en fines tranches. Ciseler finement la cébette.

Montage du sandwich

Couper les baguettes en deux et les toaster légèrement si souhaité. Tartiner la base de fromage aux herbes. Ajouter une couche de jambon. Napper d'un peu de béchamel au Comté. Ajouter les pickles de concombre, les prunes et la cébette ciselée pour une touche de fraîcheur. Refermer avec le haut du pain.



UNION EUROPÉENNE

Camembert

(4 personnes)

Ingrédients

- 1 litre de crème 35% matières grasses
- 6 camemberts
(France Camembert de Normandie AOP)
- 1kg de saucisse de votre choix
(France Saucisson sec d'Auvergne / Saucisse sèche d'Auvergne IGP)
- Confiture prune
(Roumanie Magiun de prune Topoloveni IGP)

Recette

Préparation

Faire chauffer la crème liquide sans la faire bouillir. Ajouter le camembert coupé en morceaux (avec ou sans croûte selon la texture souhaitée). Mélanger et laisser fondre doucement. Mixer pour obtenir une texture lisse. Passer au chinois fin pour éviter les grumeaux. Verser dans un siphon, ajouter une cartouche de gaz, secouer et réserver au frais au moins 1h.

Chips de Camembert

Ingrédients :

- 50 g de camembert

Préparation

Déposer de fines tranches de camembert (sans croûte) sur une feuille de papier sulfurisé. Placer au micro-ondes à puissance moyenne (600-700W) pendant 1 à 2 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Laisser refroidir sur du papier absorbant pour qu'elles durcissent.

Condiment Prune & Whisky

Ingrédients :

- 100 g de prunes dénoyautées
- 5 cl de whisky
- 1 noix de beurre

Préparation

Faire revenir les prunes avec une noix de beurre dans une poêle chaude. Déglacer au whisky et laisser réduire légèrement. Mixer jusqu'à obtenir une purée lisse. Ajouter un peu d'eau si besoin pour ajuster la texture.

Siphon Camembert

Ingrédients:

- 200 g de camembert
- 250 g de crème liquide (30% MG)
- Sel (Croatia Paška sol PDO)
- poivre

Tartare de Camembert

Ingrédients :

- 100 g de camembert bien fait
- Poivre noir

Préparation

Tailler le camembert en petits cubes. Poivrer légèrement et mélanger délicatement.

Dressage

Déposer une quenelle de tartare de camembert. Ajouter un point de condiment pruneau & whisky. Dresser une belle mousse de camembert au siphon à côté. Finir avec la chips de camembert en décoration pour apporter du volume et du croquant.



UNION EUROPÉENNE

Poulet

(4 personnes)

Ingrédients

Pour le riz

- 250 g de riz de Camargue (France Riz de Camargue PGI)
- 1 litre d'eau
- Sel (Slovénie Piranska sol PDO)
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive (Portugal Huile d'olive Bio)

Pour le poulet et les saucisses

- 400 g de filets de poulet (France Poulet Bio)
- 200 g de saucisses (France Saucisson sec d'Auvergne / Saucisse sèche d'Auvergne PDO)
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive (Portugal Huile d'olive Bio)

Pour les légumes et assaisonnement

- 200 g de tomates cerises
- 1 bouquet de basilic frais
- 2 citrons confits
- 1 pincée de piment de la Vera (Espagne Pimentón de la Vera PDO)

Pour le montage et dressage

- Basilic frais (quantité à ajuster selon les goûts)

Recette

Cuisson du riz

Faire cuire le riz de Camargue dans un grand volume d'eau salée jusqu'à ce qu'il soit tendre. Égoutter et réserver avec un filet d'huile d'olive pour éviter qu'il ne colle.

Préparation du poulet et des saucisses

Couper les filets de poulet en morceaux. Émincer les saucisses en rondelles. Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une grande poêle et saisir les morceaux de poulet jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Ajouter les saucisses et poursuivre la cuisson quelques minutes.

Préparation des légumes et assaisonnement

Couper les tomates cerises en deux. Hacher finement le basilic. Émincer finement les citrons confits. Ajouter les tomates cerises, les citrons confits et une pincée de piment de la Vera dans la poêle avec le poulet et les saucisses. Laisser mijoter quelques minutes pour que les saveurs se mélangent.

Montage et dressage

Mélanger la préparation de poulet et saucisses avec le riz. Parsemer de basilic frais pour apporter de la fraîcheur.



Tortilla

(4 personnes)

Ingrédients

Chaire de chorizo

Ingrédients :

- 200 g de chair de chorizo
- 1 oignon rouge
- 1 c. à soupe d'huile d'olive (Portugal Huile d'olive Bio)

Recette

Préparation

Émincer finement l'oignon rouge. Dans une poêle chaude avec un filet d'huile d'olive, faire revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il soit fondant. Ajouter la chair de chorizo et laisser rôtir à feu moyen, en remuant régulièrement, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée et croustillante par endroits. Réserver au chaud.

Pickles de Cornichons

Ingrédients :

- 50 g de cornichons (Pays Bas - Cornichons marinés Bio)
- 50 g de vinaigre blanc
- 50 g d'eau
- 20 g de sucre
- 1 pincée de sel (France - Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande IGP)

Préparation

Couper les cornichons en fines rondelles. Porter à ébullition le vinaigre, l'eau, le sucre et le sel. Verser sur les cornichons et laisser mariner au moins 30 minutes (idéalement plusieurs heures).

Sucrine Émincée

Ingrédients :

- 4 feuilles de sucrine

Préparation

Émincer finement les feuilles de sucrine. Réserver au frais pour conserver le croquant.

Sauce Crème & Piment Vert

Ingrédients :

- 100 g de crème fraîche épaisse

- 1 petit piment vert (jalapeño ou autre, selon le niveau de piquant souhaité)
- 1 filet de jus de citron vert
- Sel, poivre (France - Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande IGP)

Préparation

Mixer la crème avec le piment vert et un peu de jus de citron. Assaisonner à votre goût. Passer au tamis fin si besoin et verser dans des pipettes pour un dressage précis.

Dressage

Ingrédients :

- 8 mini tortillas de maïs
- 40 g de manchego râpé (Espagne Queso Manchego AOP)

Chauffer les mini tortillas légèrement à sec dans une poêle chaude. Déposer une portion de garniture chorizo & oignon rouge au centre. Parsemer de manchego râpé. Ajouter une petite poignée de sucrine émincée pour apporter de la fraîcheur. Disposer quelques rondelles de pickles de cornichons. Finir avec quelques gouttes de sauce crème & piment vert à l'aide des pipettes.



UNION EUROPÉENNE

Granola

(4 personnes)

Ingrédients

Pour le Granola

- 200 g de flocons d'avoine (Irlande Avoine Bio)
- 50 g de graines de courge
- 50 g d'amandes concassées
- 40 g d'huile de courge (Autriche Steirisches Kürbiskernöl IGP)
- 60 g de sirop d'érable
- 1 pincée de sel (France Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande IGP)
- 1 pincée de cannelle (optionnel)
- 80 g de fruits rouges séchés (cranberries, myrtilles, fraises...) (Lettonie Baies lyophilisées Bio)

Pour la crème montée

- 200 g de crème liquide entière (bien froide)
- 30 g de sirop d'érable ou 50 g de purée de fruits rouges
- 1 zeste de citron vert

Recette

Préchauffer le four à 160°C (chaleur tournante).

Mélanger les ingrédients secs

Dans un grand saladier, mélanger les flocons d'avoine, les graines de courge, les amandes concassées, la pincée de sel et la cannelle (si utilisée).

Ajouter les liquides

Verser l'huile de courge et le sirop d'érable sur le mélange sec, puis mélanger jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien enrobés.

Cuisson du granola

Étaler la préparation en une couche uniforme sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Cuire au four : Enfourner pour environ 20 à 25 minutes, en remuant une ou deux fois à mi-cuisson pour assurer une coloration uniforme.

Ajouter les fruits séchés

Une fois le granola bien doré, sortir la plaque du four et ajouter les fruits rouges séchés. Mélanger délicatement pour bien les incorporer. Laisser refroidir complètement avant de conserver dans un bocal hermétique.

Préparation de la crème montée

Fouetter la crème. Verser la crème liquide bien froide dans un saladier (idéalement placé au préalable au réfrigérateur pour une meilleure montée) et fouetter jusqu'à ce qu'elle devienne bien ferme. Ajouter le sirop d'érable ou la purée de fruits rouges : Incorporer le sirop d'érable ou la purée de fruits rouges selon votre préférence pour sucrer la crème. Ajouter le zeste de citron vert pour une touche de fraîcheur. Mélanger doucement. Fouetter encore quelques secondes pour bien mélanger.

Assemblage

Servir le granola, dans des bols ou des verrines, disposer une portion généreuse de granola. Ajouter la crème montée. Ajouter une cuillerée de crème montée par-dessus le granola pour un contraste de textures.



UNION EUROPÉENNE



Tartare de veau

(4 personnes)

Ingrédients

Pour le veau et la fumée

- 400 g de noix de veau (France – Veau Bio)
- Romarin (quelques brins)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive (Portugal Huile d'olive Bio)

Pour les garnitures

- 4 tomates confites ou séchées
- 3 cébettes (ou oignons nouveaux)
- 2 cuillères à soupe de câpres
- 2 à 3 pickles de cornichons (Pays Bas Cornichons marinés Bio)
- 100 g de saucisse (crue ou cuite)
- 100 g de roquette

Pour la sauce et assaisonnement

- 1 cuillère à soupe de moutarde (Finlande – Moutarde Bio)
- 1 cuillère à soupe de vinaigre (balsamique ou de cidre)
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive (Italie Terra di Bari AOP)
- Sel et poivre
- Oignons crispy (quantité selon les goûts)

Pour le montage

- 50 g de parmesan râpé (Italie Parmigiano Reggiano AOP)
- Pour le service :
- Pain grillé (ou salade pour accompagner)

Recette

Préparation du veau et de la fumée

Couper les noix de veau en petits cubes très fins ou à l'aide d'un couteau bien aiguisé (pour un tartare classique). Dans un grand bac gastro, ajouter un peu de romarin et de l'huile d'olive pour fumer rapidement le veau. Couvrez et laissez fumer pendant 2 à 3 minutes pour infuser un léger goût de fumée au veau.

Préparation des garnitures

Couper les tomates confites ou séchées en petits morceaux. Émincer finement les cébettes et les câpres. Hacher les pickles de cornichons en petits morceaux. Si la saucisse est crue, la faire cuire à la poêle et la couper en petits morceaux ou la râper finement si elle est cuite. Laver et sécher la roquette.

Préparation de la sauce et assaisonnement

Dans un bol, mélanger la moutarde et le vinaigre avec un peu d'huile d'olive pour obtenir une sauce crémeuse. Assaisonner de sel et de poivre. Ajouter une partie des oignons crispy pour donner du croquant.

Montage du tartare

Dans un grand saladier, mélanger la noix de veau fumée avec les garnitures : tomates confites, câpres, cébettes, pickles de cornichons et saucisse. Ajouter la sauce à base de moutarde et vinaigre et bien mélanger. Incorporer la roquette et une bonne quantité de parmesan râpé pour une texture crémeuse.

Service

Disposer le tartare dans des assiettes ou sur des assiettes froides. Garnir d'oignons crispy et ajouter un peu de parmesan râpé pour finir. Servir avec des tranches de pain grillé ou de la salade pour un plat frais et original.

