

Difficulté 

Viande : Veau

Morceaux : Noix

Tartare de veau aux saveurs asiatiques



Recette de Frédéric COIFFE Le Bar de la Marine (33-Bordeaux)



TEMPS

Préparation : 20 min

Temps de cuisson :



PARTS

Recette pour 4 personnes



INGRÉDIENTS

- 360 g de rond de sous noix de veau ou noix de veau patissière
- 12 chips de crevettes à frire
- 1/4 botte de coriandre
- 1/4 de mangue
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 2 fruits de la passion
- 1 jaune d'œuf
- 1 c.à.c de moutarde
- 10 cl d'huile de tournesol
- 3 cl de sauce soja
- 6 œufs de caille durs (si œuf de caille frais 4 min de cuisson à ébullition puis refroidir)
- 1 bouquet d'enoki
- Chips de légumes
- Sel
- Poivre



PRÉPARATION

1. Tailler le veau au couteau en petite brunoise.
2. Faire une mayonnaise avec le jaune d'œuf, la moutarde et monter à l'huile de tournesol, assaisonner et ajouter la sauce soja.
3. Tailler la mangue, l'échalote en petits cubes. Hacher la gousse d'ail et ciseler la coriandre. Tailler les fruits de la passion en deux et récupérer les graines et le jus.
4. Frire les chips de crevettes.
5. Mélanger le tartare de veau avec la brunoise d'échalotes, de mangue, l'ail haché, la coriandre ciselée et les fruits de la passion. Assaisonner avec la mayonnaise au soja, rectifier l'assaisonnement avec sel et poivre.
6. Dresser le tartare dans les assiettes en le disposant dans un cercle, disposer 3 chips de crevette et y déposer un demi œuf de caille dur sur chaque chips (si besoin mettre un petit point de mayonnaise pour y faire tenir l'œuf). Sur le tartare, décorer avec une petite salade d'enoki crus et quelques chips de légumes.

Crédit photo Philippe Pêcher