

Tartare de veau iodé aux herbes du jardin

Par le Chef Alex Néel



Un plat digne d'un restaurant étoilé ? C'est ce week-end chez vous avec la recette du tartare de veau; mettez la toque, vous êtes en route pour les étoiles !!!

INGRÉDIENTS

520g de Noix de veau
8 huîtres de Chausey
Concombre pickles ou cornichons
10 radis
1 échalote
1 cébette
5g de gingembre
15g de câpres
4 jaunes d'œuf
Pour la sauce :
Citron vert
Sauce soja
Vinaigre de cidre
Huile de persil ou olive
Jus d'huîtres
Herbes fraîches : Feuilles de plantain, Ciboulette, Persil, Menthe poivrée, Verveine

PRÉPARATION

1ère étape : Dans un bol, mélanger la sauce soja avec un trait de vinaigre de cidre, ajouter les jaunes d'œuf et laisser mariner au frais pendant 12 heures.
2ème étape : Tailler le veau au couteau, ouvrir les huîtres et les tailler en petit morceaux. Passer la seconde eau des huîtres et la garder pour la sauce.
3ème étape : Tailler les radis en brunoise et tailler finement le reste des ingrédients.
4ème étape : Dans un bol, réaliser la sauce, c'est-à-dire ajouter l'eau d'huître, la sauce soja marinée au réfrigérateur, le gingembre et monter le tout à l'huile de persil.
5ème étape : Bien mélanger le tartare avec tous les ingrédients et la sauce. Disposer les jaunes cuits dans la sauce soja au centre du tartare.