



TARTARE GASCON

INGRÉDIENTS POUR 1 PERSONNE

- Pièce de bœuf de 200g
- 20g de foie gras de canard en terrine
- 10g échalote, 10g ciboulette
- 10g cornichons
- 10g capres
- 1cs ketchup
- 1cs sauce worcester
- 1 jaune d'œuf
- 1 cs noisettes
- 1cs huile de noisettes
- 1 pincée de sel



RECETTE DU CHEF
YOUNN LEPOUTRE

PRÉPARATION

- Découper le morceau de bœuf au couteau, faire de même avec le foie gras
- Hacher les échalotes, les cornichons, écraser les noisettes, ciseler la ciboulette
- Préparer la sauce : mélanger le ketchup, la sauce worcester, le jaune d'œuf, le sel, l'huile de noisettes
- Mélanger le tout, dresser et servir frais !



les tables du gers



BETTY BEEF
Lieu-dit Lapèze
32230 Mascaras
Tél.: 05 62 06 18 23