

RECETTE CUISINE des GONES



TARTARE DE CHEVAL

Ingrédients : pour 4 personnes

600 g de macreuse de cheval

1 gros oignon

40 g de câpres

8 cornichons

1 botte de ciboulette

4 cs à soupe de moutarde

2 cs à soupe de tabasco

5 cl de sauce anglaise (Worcestershire)

4 jaunes d'œufs

Sel et poivre du moulin



Recette :

Hachez finement la viande de cheval au couteau.

Émincez l'oignon, les câpres, les cornichons et la ciboulette.

Mélangez délicatement tous les ingrédients, dont les jaunes d'œuf, dans un saladier, salez et poivrez.

Servez le tartare avec une salade croquante ou des frites fraîches.

Vous pouvez ajoutez du tabasco, de la moutarde et de la sauce anglaise selon votre goût.

Bon Appétit

