

CUISINE DES GONES



TARTARE DE CHEVREAU

Ingrédients: pour 4 personnes

400 g de gigot de chevreau
12 tomates cerise 2 bottes de coriandre
Quelques feuilles de menthe
1 citron confit
4 c. à soupe d'huile d'olive
Sel et poivre du moulin
Préparation de la recette
Couper la peau du citron confit et la hacher.

Recette:

Laver, sécher et hacher les herbes.
Couper les tomates cerise en deux.
Couper la viande de chevreau en tout petits morceaux réguliers
et la mélanger avec les herbes et le citron confit,
ajouter l'huile d'olive, saler, poivrer
et laisser mariner 10 minutes au frais.
Servir le tartare de chevreau décoré avec les tomates cerise et accompagné d'une salade.

La consommation de produits à base de viande et abats crus
impose à chaque étape un respect strict de règles d'hygiène :
respect de la chaîne du froid et de la DLC
entre achat des produits et préparation de la recette,
hygiène des manipulations pour éviter
toute contamination croisée pendant la préparation du plat,
consommation immédiate du plat suite à sa préparation.
Éviter la consommation par des personnes sensibles
(jeunes enfants, personnes âgées, femmes enceintes ou personnes immunodéprimées).

Suggestion

Pour accélérer la préparation :
couper la viande en avance et assaisonner au dernier moment.

Pour varier la préparation : ajouter du basilic et des pignons de pin.

Astuce du Chef

Ajouter des copeaux de fromage de chèvre sec.

Source : <https://www.la-viande.fr/>