

TARTARE DE BŒUF & KETCHUP CAROTTE

Une recette de Julien Allano, chef du restaurant Le Clair de la Plume à Grignan*

Ingrédients pour 4 personnes :

- 400g de bœuf taillé en tartare (dans le cas d'une entrée) ou 600g de bœuf taillé en tartare (dans la version plat)
- 2 petites échalotes ciselées
- 30g de **KETCHUP CAROTTE** « Julien Allano by AIX&TERRA » pour 100g de bœuf taillé
- 4 cuillères à soupe d'**HUILE D'OLIVE DE NYONS** AIX&TERRA
- 1 cuillère à café de **MOUTARDE MIEL ROMARIN** AIX&TERRA
- 4 belles poignées de mesclun (salade)
- Sel & poivre

Préparation :

- Mélanger la viande préalablement hachée (ou coupée au couteau, c'est mieux) avec le **KETCHUP CAROTTE** et l'échalote ciselée. Saler, poivrer à votre goût.
- Réaliser la sauce salade en mélangeant l'**HUILE D'OLIVE DE NYONS** avec la **MOUTARDE MIEL ROMARIN**, puis saler et poivrer.
- Assaisonner la salade.
- Dresser la viande dans un cercle de 10cm, et la surmonter de salade assaisonnée.
- Laisser reposer 2 minutes et servir.



Conseil de Julien Allano :

Privilégier le « tendre de tranche de bœuf » pour réaliser cette recette. N'hésitez pas à demander à votre boucher de réaliser la taille du tartare (au couteau, c'est meilleur !). Pour un supplément de gourmandise, mêler des pommes paille à la salade.

