

## TARTARE DE CHEVAL



**Chef:** Gianluca Galliera

**Sans gluten**

### Préparation

Hacher la viande avec un couteau, en évitant de la surchauffer, et faire un hachis avec tous les produits Menù à ajouter à la viande. Assaisonner avec du sel aux herbes et du jus de citron. A l'aide d'un emporte-pièce, former des petits cylindres de tartare de cheval assaisonné et décorer à volonté avec des tomates Soleggiati, des câpres, des olives et quelques herbes fraîches.

#### Conseil du boucher

Vous pouvez assaisonner la viande uniquement avec du jus de citron et du sel aux herbes, puis hacher tous les autres ingrédients et les utiliser en différentes couches pour composer le tartare. Conseillez toujours au client d'ajouter un filet d'huile d'olive extra vierge lors de l'utilisation.

### Ingrédients Menù

100 g. Capperini in olio extra vergine di oliva (Câpres à l'huile d'olive extra vierge) - XG7

200 g. Cipolline in agrodolce (Petits oignons Borettane à l'aigre-doux) - VN1

200 g. Olive taggiasche denocciolate (Olives de Taggia dénoyautées) - XL1

200 g. Soleggiati - TX1

50 g. Succo di limone (Jus de citron) - A11

q.b. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5

q.b. Sale alle erbe (Sel aux herbes) - PGO

### Ingrédients

Sel et poivre

1000 g Viande de cheval