TARTARE DE CHEVAL



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) - PG0

Ingrédients

Sel et poivre
1000 g Viande 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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)