



Tartare noble à la truffe



La différence est là.

 Durée totale: 30 min

 Temps actif: 30 min

 Facile



Ingrédients

Pour 4 personnes

- 400 g** viande hachée de veau suisse
- 2 cs** jus de citron
- sel
- poivre du moulin
- 2** jaunes d'œufs
- 5 brins** cerfeuil
- 1** petite truffe noire (d'env. 30 g, fraîche)

Valeurs nutritives

1 portion (sans pain et salade) contient env.:

- 176** kcal
- 24 g** de protéines
- 1 g** de glucides
- 8 g** de lipides

 Sans gluten

 sans lactose

Prestations écologiques requises: ?.

La plupart des agriculteurs suisses satisfont aux PER (Prestations écologiques requises) qui règlent notamment l'utilisation de fumure et de produits phytosanitaires, ainsi que la protection du sol et des eaux.

Préparation

- 1 Assaisonner généreusement la viande de veau de jus de citron, de sel et de poivre. Incorporer les jaunes d'œufs et mélanger. Effeuille le cerfeuil et hacher grossièrement les feuilles. Émincer finement la truffe à l'aide d'une râpe, l'incorporer au tartare de veau avec le cerfeuil, et servir.

Accompagner de pain et d'une salade mêlée.

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.