Tartare noble à la Truffe

Mon choix.

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. Effeuiller 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.