

Tartare de veau condimenté, brioche toastée et crème d'Isigny



4 Personnes



80 minutes

INGREDIENTS

Tartare de veau condimenté

- 300 g de quasi ou de filet de veau (bien paré)
- 1 petit oignon rouge
- 1 c. à soupe de câpres (optionnel, selon l'intensité souhaitée)
- 1 c. à café de moutarde douce
- 1 filet d'huile d'olive
- Sel fin, poivre du moulin
- 1 c. à soupe de ciboulette et persil plat ciselés

Brioche toastée

- 4 tranches de brioche
- Beurre clarifié (QS)

Crème d'Isigny

- 100 g de crème d'Isigny entière épaisse
- Fleur de sel

Finition

- Herbes fines (ciboulette, cerfeuil)
- Poudre de poivre ou de piment doux (optionnel)

PRÉPARATIONS

1. Brioche toastée

- Tailler la brioche en fingers réguliers.
- Les toaster à la poêle dans un peu de beurre clarifié jusqu'à obtenir une coloration dorée et croustillante.
- Réserver sur grille.

2. Tartare de veau condimenté

- Tailler le veau au couteau en petits dés réguliers.
- Ciseler finement l'oignon rouge.
- Mélanger délicatement le veau avec l'oignon, les câpres hachées, la moutarde, l'huile d'olive et les herbes.
- Rectifier l'assaisonnement avec sel et poivre.

3. Crème d'Isigny

- Travailler légèrement la crème d'Isigny à la cuillère pour l'assouplir.
- Assaisonner d'une pointe de fleur de sel.

Conseil de chef :

- Vous pouvez frotter légèrement la brioche toastée avec une gousse d'ail pour lui donner plus de caractère.
- Si vous souhaitez accentuer la fraîcheur, ajoutez un peu de zestes de citron jaune dans le tartare.
- Un champagne blanc de blancs ou un chardonnay légèrement boisé s'associera parfaitement à ce plat.