

## RECETTE



Cette recette vous est proposée  
par le Chef Gérard Dehaye

[www.gerard-dehaye.com](http://www.gerard-dehaye.com)



30 MIN



6 MIN



4 P.



PINOT NOIR

## Bon appétit !



Retrouvez toutes  
les recettes sur  
[www.hopla-ferme.fr](http://www.hopla-ferme.fr)

# TARTARE DE VEAU, PÊCHES ET HARICOTS VERTS

## Ingrédients

- 400 g de haricots verts
- 400 g de noix de veau
- Persil plat, cerfeuil, ciboulette
- Amandes mondées
- 2 pêches
- Jus de citron
- Huile de colza
- Sel, poivre

## Progression

- Effiler et laver les haricots verts, les couper en deux et les cuire à l'anglaise pendant 6 minutes.
- A l'issue, les plonger dans une eau glacée et les égoutter. Les réserver au frais.
- Couper le veau uniquement au couteau en petits cubes et les réserver au frigo.
- Effeuillez les herbes et les ciseler toutes. En garder la moitié et ajouter l'autre moitié au veau.
- Saler et poivrer.
- Eclater les amandes, éplucher les pêches et les couper en lamelles.
- Assaisonner le veau avec 2 CS d'huile, le jus de citron.
- Assaisonner les haricots verts avec les herbes réservées et de l'huile.
- Ajouter les haricots verts assaisonnés sur le veau et mélanger délicatement. Parsemer d'éclats d'amandes et de lamelles de pêches et servir.