

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

TARTARE DE VEAU, TOMME, FRAMBOISES OU FRAISES

Ingrédients

- 200 g de filet de veau
- 50 g de framboises ou fraises déshydratées
- 1 échalote
- 1 botte de ciboulette herbes diverses
- 1 fruit de la passion
- Sel, poivre
- 50 g de tomme de vache vieille
- 4 jaunes d'œufs de poule ou de caille

- **LE TARTARE DE VEAU**
Détaillez le veau en brunoise. Épluchez l'échalote et ciselez-la avec la ciboulette et les herbes. Mélangez le veau avec la ciboulette, l'échalote les herbes, le fruit de la passion et la moitié des framboises déshydratées. Rectifier l'assaisonnement.
- **LE DRESSAGE**
Taillez la vieille tomme en tranches très fines. Déposez le tartare de veau dans le fond de chaque assiette, puis ajoutez un jaune d'œuf au centre. Disposez quelques tranches de vieux comté et faites-les fondre légèrement à l'aide d'un chalumeau. Ajoutez quelques framboises déshydratées.