

Tartare de boeuf à la provençale

Préparation 10 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

750-800 g de viande boeuf (je prends du rumsteak)

150 d'olives noires dénoyautées

100 g de tomates séchées à l'huile d'olive

50 g de parmesan

2 c à s de pesto

8 tranches de coppa

1 poignée de roquette

Sel et poivre du moulin

Détailler le parmesan en copeaux. Hacher la viande peu de temps avant de la déguster (pour ma part je la coupe en tous petits dés au couteau). Couper les olives et les tomates séchées en petits dés. Mettre la viande dans un saladier, l'assaisonner et la mélanger avec les olives, les tomates séchées en dés et le pesto. Bien mélanger. Répartir dans les assiettes.

Décorer avec les tranches de coppa chiffonnées, les copeaux de parmesan et des feuilles de roquette ciselée. Servir bien frais.

Vin conseillé : un Bandol rosé

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>