

Le tartare de veau de Chalais fumé au bois de barrique, condiment ail noir café

*par Thierry et Julien Verrat – Restaurant La Ribaudière (Bourg-Charente)
avec les produits de terredesaveurs.com*

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 400g de filet de veau de Chalais
- 30g de moutarde à l'ancienne
- 30g d'échalote ciselée
- 20g de ciboulette ciselée
- Huile de noix des Borderies
- Baume de Bouteville
- 30g de cerneaux de noix
- Sel et poivre
- Mayonnaise
- Ail noir
- Café moulu
- Sciure de chêne
- Feuilles de persil plat
- Feuilles d'estragon
- Fleurs de ciboulette
- Fleurs de sarriette
- Feuilles de coriandre



Préparation

Dénervé le filet de veau, le faire fumer au fumoir pendant 2 heures avec de la sciure de chêne.

Détailler le veau en tartare puis l'assaisonner avec les échalotes ciselées, la moutarde à l'ancienne, la ciboulette, l'huile de noix, le baume de Bouteville, les cerneaux de noix torréfiés, le sel et le poivre.

Réserver au frais.

Eplucher l'ail noir, le réduire en purée puis incorporer la mayonnaise et ajouter la poudre de café.

Réserver en poche à douille.

A l'aide d'un cercle, mouler le tartare de veau puis faire des points de condiment ail noir et café autour.

Assaisonner les herbes fraîches avec l'huile de noix, le baume de Bouteville, le sel et le poivre.

Déposer la salade sur le tartare.

Bonne dégustation !