

Chianti crudo; tartare de boeuf à l'huile d'olive, orange et romarin sur pain de campagne

Recette pour 4 personnes

Description

Un tartare tout en simplicité, de la viande de boeuf hachée finement au couteau assaisonnée d'herbes fraîches, zeste d'orange et huile d'olive de Toscane.

L'astuce du chef

Il va de soi qu'il faut accompagner votre tartare avec un bon verre de Chianti!

Ingrédients

Tartare

- 300 Gr Boeuf boston (surlonge)
- 1 Branche(s) Romarin
- 1 Unité(s) Orange
- 1 Unité(s) Citron
- 2 Feuille(s) Saugue

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Pain

- 4 Tranche(s) Pain de campagne

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **barbecue** à **500 F°**

Mise en place

Hachez finement le romarin et la sauge.

Taillez le boeuf en dés très petits et le conserver au froid.

Pressez le citron et zestez l'orange.

Faites griller le pain de campagne au barbecue.

Tartare

Placez dans un bol; la viande de boeuf, jus de citron, zestes d'orange, sel, poivre et les herbes hachées.

Ajoutez un peu d'huile d'olive, commencez à mélanger la viande et les herbes, afin d'obtenir un ensemble bien homogène.

Servez avec le pain grillé.

Bon appétit!