

MINI TARTE DE BŒUF



Par

Luana Belmondo

Dans

**Ep.18 - Luana et Thomat
Clouet cuisinent un apéro
improvisé**

INGRÉDIENTS :

- 2 faux filet
- 1 courgette
- 1 bouquet de ciboulette
- 1/2 citron
- 1/2 citron confit
- 1 échalote
- Quelques cornichons
- 2 c. à café de moutarde
- Huile d'olive
- Quelques gouttes de vinaigre balsamique
- Persil, coriandre, ciboulette
- Quelques feuilles de menthe pour la décoration
- Sel et poivre

RECETTE :

1. Hachez la viande finement à l'aide d'un couteau. Salez, poivrez, arrosez d'un filet de l'huile d'olive. Assaisonnez de sel et de poivre.
2. Lavez la courgette et à l'aide d'une mandoline, coupez-la en spaghetti. Arrosez-la d'huile d'olive, d'un fil de jus de citron. Salez. Mélangez bien.
3. Hachez l'échalote. Découpez les cornichons, le citron confit. Ciselez les herbes. Incorporez le tout à la viande avec la moutarde et le vinaigre balsamique.
4. Dressez dans des assiettes à l'aide d'un cercle. Déposez un nid de spaghetti de courgette. Terminez avec une feuille de menthe.

PRÉPARATION :



Facile