

Tartare de bœuf à la marinade du jardin

 4 portions

INGRÉDIENTS

Crostinis

½ baguette de pain

1 c. à soupe (15 ml) d'huile de tournesol

Sel

Tartare de bœuf

3 c. à soupe (45 ml) de Marinade du jardin hachée (concombre, poivrons et oignons)

1 c. à soupe (15 ml) de jus de marinade

1 c. à soupe (15 ml) de moutarde de Dijon

1 jaune d'œuf

1 c. à thé (5 ml) de sauce piquante d'ici

1 c. à soupe (15 ml) d'huile de tournesol

400 g (0,9 lb) d'intérieur de ronde frais non attendri

2 c. à soupe (30 ml) de basilic frais haché

1 c. à soupe (15 ml) de persil frais haché

1 c. à soupe (15 ml) de ciboulette fraîche

hachée

Sel au goût



PRÉPARATION

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 350°F (175°C) et tapisser une plaque de cuisson de papier parchemin.
2. Trancher la baguette en tranches obliques de ½ cm d'épaisseur. Répartir sur la plaque.
3. Badigeonner les tranches de pain d'huile de tournesol et les saler légèrement.
4. Cuire au four 8 minutes et laisser refroidir complètement.
5. Pendant ce temps, dans un grand bol, mélanger les légumes marinés, le jus de marinade, la moutarde, le jaune d'œuf et la sauce piquante. Ajouter l'huile en filet en fouettant continuellement.
6. À l'aide d'un couteau, hacher la viande finement.
7. Ajouter la viande à la vinaigrette. Ajouter les herbes, saler et bien mélanger. Servir le tartare avec les crostinis.

NOTE

Le coffret Mangeons local plus que jamais!, offert dans la boutique en ligne de l'UPA (d'une valeur de 50\$, mais actuellement en promotion pour le temps des Fêtes), s'inscrit dans un mouvement fédérateur qui vise à mieux faire connaître les produits d'ici. Tous les profits seront réinvestis dans les programmes de La Tablee des Chefs afin de lutter contre l'insécurité alimentaire et d'offrir une éducation culinaire aux jeunes.