



Tartare de poire de boeuf à l'italienne

[RECETTES](#) - [REPAS](#) - [VIANDES](#)



NOMBRE DE PORTION : 2-3

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 400 grammes de boeuf (je prends personnellement la poire), coupé en petits dés
- 8 tomates cerises, coupées en très petits dés
- 10-12 feuilles de basilic, ciselées
- 3 c. soupe de parmesan râpé finement
- 1 c. soupe de jus de citron frais
- 4 c. thé de câpres, hachées grossièrement
- 1 à 2 c. soupe de moutarde de Dijon
- 2 c. soupe d'huile d'olives
- 2 à 3 c. soupe de fenouil, haché finement
- Sel et poivre

Garnitures au choix : copeaux de parmesan, morceaux de tomates cerises et feuilles de fenouil

Préparation

1. Mélanger tous les ingrédients ensemble.
2. Diviser en 2 ou 3 portions selon votre appétit.
3. Garnir à votre choix.
4. Servir avec des croûtons ou des frites.