Tartare de boeuf au pop corn!

RECETTES – REPAS – VIANDES



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 2 MIN

TEMPS DE REPOS : 30 MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 sac de pop corn pour micro-ondes à saveur de beurre
- 1 livre (environ 450-500 grammes) de filet de boeuf frais (vous pouvez aussi prendre du contrefilet)
- 2 c. à table de persil frais haché
- 1 c. à table de basilic frais haché
- 2 c. à thé de moutarde de Dijon (j'ai utilisé la Morphée que j'aime d'amour!)
- 3 c. à table de salsa
- 1/4 tasse de beurre fondu (facultatif)

Préparation

1. Couper le filet de boeuf en petits morceaux façon tartare.
2. Mélanger tous les ingrédients sauf le pop corn et le beurre. Laisser reposer au frigo une trentaine de minutes.
3. Au moment de servir, faire éclater le pop corn au micro-ondes et faire fondre le beurre.
4. Séparer le tartare en quatre portions et répartir le pop corn sur le dessus. Arroser de beurre si désiré.