Tartare de veau aux langoustines

- Recette pour 4 personnes -

Difficulté : facile
Temps de préparation : 20 min
Temps de réfrigération : 20 min

Ingrédients

- 400 g de veau dégraissé (quasi, filet)
- 4 langoustines très fraîches
- 2 échalotes
- 1 botte de ciboulette
- 80 g de parmesan frais
- Fleur de sel
- Poivre blanc moulu
- Pour la mayonnaise : 1 jaune d'œuf, 1 cas de pâte wasabi, 25 cl d'huile de pépin de raisin, fleur de sel

Préparation

Réalisez la mayonnaise au wasabi. Dans une jatte, mélanger avec un fouet le jaune d'œuf et la pâte au wasabi. Versez progressivement l'huile de pépins de raisin en petit filet tout en fouettant jusqu'à l'obtention d'une mayonnaise. Rectifiez l'assaisonnement en sel.

Décortiquez les langoustines et taillez la chair en petits morceaux. Découpez le veau en tout petits cubes. Epluchez les échalotes et hachez-les finement. Ciselez la ciboulette.

Dans un récipient, mélangez le veau, les langoustines, les échalotes, la ciboulette et la mayonnaise au wasabi. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire et placez au réfrigérateur pendant 20 min.

Réalisez des copeaux de parmesan à l'aide d'un économe. Garnissez-en le tartare au moment de servir.