

**Y'A PAS QUE
LE GIGOT DANS
L'AGNEAU**



**TARTARE ALLER/RETOUR
DE NOISETTE D'AGNEAU**

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION



TARTARE ALLER/RETOUR DE NOISETTE D'AGNEAU

🕒 30 min 🌿 2 min

INGRÉDIENTS POUR 2 PERSONNES

- 200 g de noisette d'agneau
- 10 olives noires dénoyautées
- 1 c. à soupe de câpres
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 100 g de crème fraîche épaisse
- 1 c. à soupe de moutarde à l'ancienne
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Le jus d'1 citron
- 2 tranches de pain noir
- Quelques brins de cerfeuil
- Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

- Couper la viande en tout petits dés et déposer la dans un saladier. Ajouter l'huile d'olive, la moitié du jus de citron. Saler, poivrer puis mélanger. Hacher finement la gousse d'ail et l'échalote puis émincer les olives. Ajouter à la préparation précédente, incorporer les câpres à la préparation et mélanger le tout délicatement.
- Diviser le tartare en deux et former 2 cercles. Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle et cuire les tartares 1 minute de chaque côté. Déposer-les dans 2 assiettes.
- Pour la sauce, mélanger la crème fraîche épaisse, la moutarde et le reste du jus de citron dans un bol. Saler, poivrer et ajouter quelques cuillères dans les assiettes. Déposer les tartares sur la crème.
- Faire toaster les tranches de pain noir jusqu'à ce qu'elles soient bien craquantes, casser en morceaux et disperser sur les tartares. Parsemer de feuilles de cerfeuil, ajouter un filet d'huile d'olive, quelques rondelles d'olives, des câpres et déguster.