



TARTARE DE BŒUF AU PARMESAN & OLIVES

 2 H 15 MIN

 30-40 MIN

 4-5

INGRÉDIENTS

1,5 kg de filet de bœuf haché grossièrement
200 g de parmesan en petits dés
10 olives facies à l'ail coupées en 2
1 c. à thé de piment d'espelette
75 mL de ciboulette hachée
75 mL de persil haché
75 mL de feuilles de céleri hachées
1 c. à soupe de moutarde de Dijon
3 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge
Sel & poivre
Quelques gouttes de sirop de merisier
*(le sirop fait exploser le goût du parmesan,
donc allez-y selon vos préférences)*

PRÉPARATION

1. Mélanger tous les ingrédients dans un bol et servir en emporte-pièce avec des croûtons de pain et une salade verte

