ТАРТАР ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С ЧЕРЕШЕЙ

Незаслуженно черешня не участвует в летних вкусных зарисовках! Все больше вишня перетягивает одеяло на себя... соусы, варенья, пироги и компоты...

Купила в метро красивый свежайший кусочек мяса с дивным названием "Филе Миньон из лопатки". По форме и содержанию напомнивший мне телячью вырезку.

Давно хотела попробовать сделать тартар с участием горчицы с зернами, как в "Маман", вот и сошлись звезды! Центральную часть "вырезки" оставила на медальоны, а "хвостики" нарезала на тартар. А пока резала, решила дать шанс черешне...

Понадобится:

свежее мясо, телятина, вырезка - 200 граммов
дижонская горчица с зернами (не сладкая) - 2 столовые ложки
лук шнитт - пучок
сок половины лимона
чеснок - 1 зубок
льняное масло Organico - 1 столовая ложка
черешня - 200 граммов
соль и перец по вкусу

Приготовление:

Нарежь мясо как можно мельче, избавляясь от жилочек, если они есть.
Лук-шнитт нарежь мелко смешай с мясом. Добавь горчицу.

Выдави чеснок, полей лимонным соком и маслом.

Черешню помой обсуши, извлеки косточки и мелко нарежь. Добавь к мясу, посоли и поперчи по вкусу и перемешай.

Для подачи я использовала рукколу, льняное масло, маковые зернышки и конечно же черешню!

sifood.com.ua - Тартар из телятины с черешей