Mon tartare de bœuf bord de mer

Ingrédients

480gr de filets de boeuf
2 échalottes ciselées
Quelques tiges de Ciboulette ciselée
5cl de sauce soja
5cl d'Huile d'Algues
1cc de moutarde
Poivre du moulin
Crêpe de blé noir

Recette

Faire sécher au four la crêpe de blé noir

Faire une vinaigrette avec la sauce soja, l'Huile d'algues et la moutarde

Découper la viande au couteau, hacher grossièrement

Mélanger l'ensemble avec les échalotes et la ciboulette et former le tartare

Servir en assiette avec la crêpe dentelle sur le dessus

Bon Appétit !