



Tartare de veau aux asperges vertes et palourdes
Une recette de [Julien Duboué](#), chef de A Noste, Boulom, A Mia...

Temps de préparation : 25 min

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 430 g de filet de veau
- 75 g de champignons de Paris
- 150 g d'asperges vertes
- 150 g de chair de palourdes entières ou d'amandes de mer préalablement cuites
- 40 g d'échalotes
- 10 g de ciboulette
- 1 c. à soupe de sésame noir
- 40 g de pignons de pins grillés
- 5 cl de vinaigrette classique (huile d'arachide, vinaigre de Xérès, sel, poivre)
- 4 cl de sauce huître (en vente dans les épiceries asiatiques)
- 1 c. à soupe de sauce soja
- 1 c. à soupe de jus de citron vert
- 1 c. à soupe de ciboulette hachée
- 3 tours de moulin à poivre
- 1 c. à café rase de sel

Pour la finition

- Quelques petits croûtons grillés
- Quelques fines lamelles de champignons de Paris

- Un peu de vinaigrette
- Un peu de ciboulette

1. Tailler la viande de veau crue en petits dés et les champignons de Paris en lamelles très fines. A l'aide d'un économe, réaliser des tagliatelles d'asperges puis ajouter les palourdes entières.
2. Mélanger. Ajouter les échalotes et la ciboulette finement ciselées.
3. Mélanger à nouveau délicatement, puis placer au réfrigérateur.
4. Deux heures avant de servir, et pas plus pour éviter que la chair de veau ne soit trop cuite, mélanger l'ensemble des ingrédients (sésame, pignons, vinaigrette, sauce huître, sel, poivre, sauce soja, citron et ciboulette) au tartare de veau et de palourdes.
5. Décorer avec les petits croûtons, les lamelles de champignons, et un peu de ciboulette.