



Tartare d'agneau irlandais aux prunes rouges

Niveau de difficulté : facile

Temps de réalisation : 20 minutes

Rcette pour 2 personnes

Ingédients

- 3 prunes rouges
- 250 gr de filet d'agneau irlandais
- sel et poivre
- 10 gr de vinaigre de xérès
- 1 échalote
- 20 gr de persil haché
- 10 gr de worcestershire sauce
- 30 cl d'huile d'olive

Matériel

- couteau
- bol

1. Veiller dans un premier temps à avoir des ustensiles extrêmement propres.
2. Découper le filet d'agneau en petits cubes.

3. Assaisonner avec l'échalote finement ciselée, le persil haché, du sel et du poivre. Ajouter le vinaigre et la worcestershire sauce et finir avec l'huile d'olive.
4. Découper de très fines lamelles de prunes rouges pas trop mûres avec une belle acidité. Assaisonner ensuite à l'aide de sel fin pour qu'elles se ramollissent.
5. Déposer sur le dessus du tartare.