

Tataki de Broutard prêt à cuire

Procédure à suivre

- ❖ Faire décongeler le morceau de viande.
- ❖ Utiliser idéalement une poêle de fonte.
- ❖ Saisir de tous les côtés à feu élevé moitié huile d'olive et beurre, jusqu'à ce qu'il se forme une croûte autour de la pièce de viande.
- ❖ Remettre au frigo pour refroidir.
- ❖ Trancher dans le sens inverse de la fibre et servir sur un croûton de pain avec un fromage de votre goût, une goutte de vinaigre balsamique et une petite feuille de verdure. Peut aussi être servi en sandwich.

