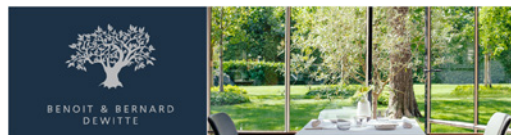


# PAIN AU LEVAIN CROQUANT AU TARTARE DE VEAU, YAOURT GREC ET VINAIGRETTE À LA MOUTARDE

Une recette de Benoit Dewitte





Recette pour 4 personnes

## Pain au levain

Ingrédients :

- 4 tranches fines de pain au levain
- ½ gousse d'ail
- Huile d'olive

Préparation :

Faites dorer les tranches dans l'huile d'olive et frottez-les avec un peu d'ail.

## Tartare

Ingrédients :

- 50g de tartare de veau découpé à la main par personne
- 10g de petits oignons marinés découpés finement par personne
- Huile d'olive
- Poivre et sel

Préparation :

Assaisonnez le tartare et ajoutez les petits oignons.

## Yaourt grec

Ingrédients :

- 30g de yaourt Pur Natur Greek style par personne
- Moutarde
- Huile d'olive
- ½ gousse d'ail pressée
- Poivre et sel

Préparation :

Mélangez le yaourt et rectifiez l'assaisonnement.

## Salade mixte, vinaigrette à la moutarde

Ingrédients :

- 2 cuillères à soupe de moutarde
- Poivre et sel
- Sucre
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de sherry
- 2 cuillères à soupe d'eau



- 250g d'huile à salade
- 20g d'huile d'olive

Préparation :

Mélangez la salade à la vinaigrette.

Photographie : Heikki Verdurme