



### TARTARE DE VEAU AU BLEU DE TERMIGNON



**Pour 6 personnes** : 300g de quasi ou de noix de veau, 1 botte de ciboulette, 1 botte de persil plat, 4cs de vinaigre de framboise, 5cs d'huile de noix, 50g de cerneaux de noix, sel, poivre, 100g de bleu de Termignon ou à défaut de Cantal ou de Salers.

Coupez le veau au couteau en minis dés de 5mm de côté. Débarrassez-les dans un cul de poule et mélangez-les avec les herbes ciselées et les noix grossièrement concassées. Assaisonnez avec l'huile, le vinaigre, le sel et le poivre, filmez et réservez 15 min au réfrigérateur pour "cuire" légèrement la viande et permettre aux arômes de se diffuser.

Pour le service, disposez un peu de tartare dans des cuillères apéritives et ajoutez par dessus au dernier moment un copeau du fromage choisi. Si vous servez ce tartare en entrée aidez-vous d'un cercle pour le dresser à l'assiette.