



# LE TARTARE DE KOBE DES TANTES JEANNE

## Ingédients

- 50 gr filet de bœuf de Kobe cru
- Un jaune d'œuf
- Une petite poignée de riz soufflé
- 2 branches de Ciboulette
- Un filet de vinaigrette de haricots rouges
- Une pointe de moutarde de wasabi
- Une poignée de graines de wasabi
- Une poignée d'algues Nori
- Fleur de Sel

- > Couper le filet de Kobe en petits dés.
- > Ciseler la ciboulette.
- > Dans un bol, ajouter l'huile de sésame, puis l'œuf et la moutarde de wasabi. Mélangez pour que tout soit bien combiné.
- > Ajouter ensuite la vinaigrette de haricots rouges, le riz soufflé et le bœuf de Kobe. Bien mélanger.
- > Ajoutez la ciboulette, les graines de wasabi. Bien mélanger.
- > Terminez en ajoutant une pincée de fleur de sel. Bien mélangez une dernière fois.
- > Servir dans une assiette et parsemer d'algues Nori.