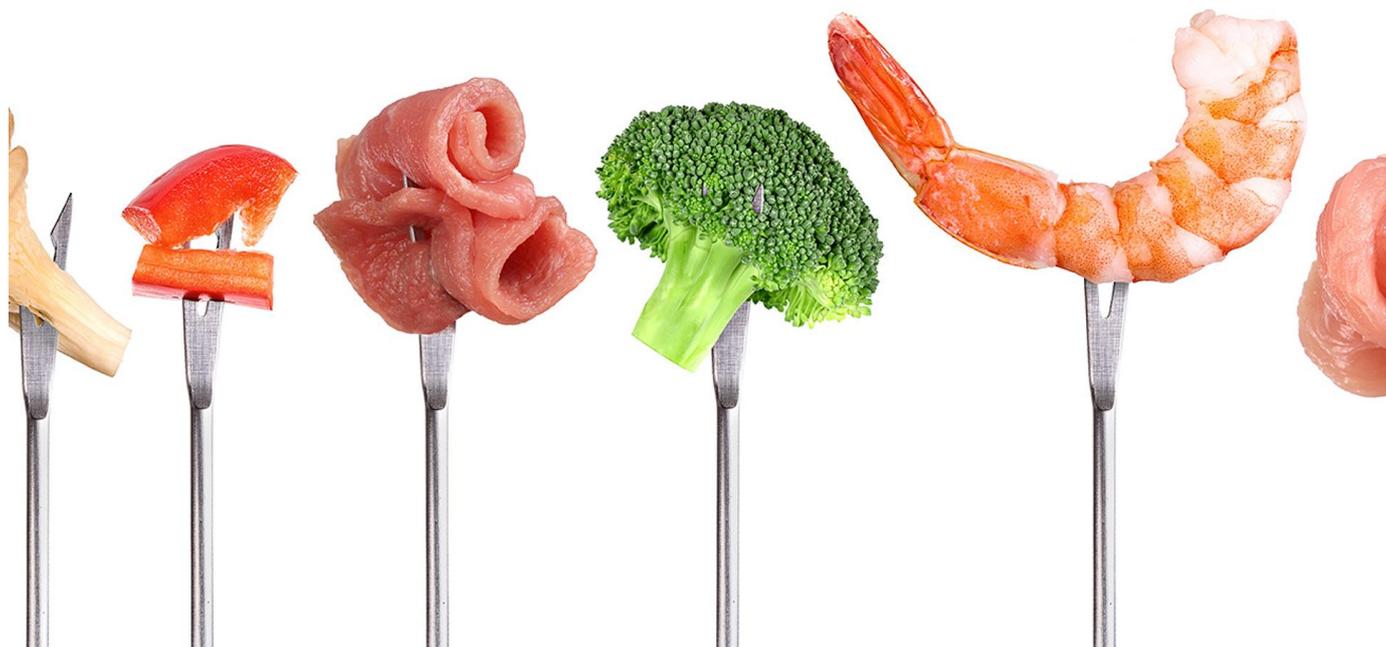


Fiche Recette  
**Chapeau tatare**

Rapide et Miam / plat



 Facile

 5

 \$\$\$

 15min

 5min

à la viande, poisson, légumes... à tous ce que vous voulez en faite!

Ceux qui ont déjà goûté à un plat préparé avec un chapeau de tatare savent que ça se passe de commentaires ! C'est conviviale, savoureux et délicieux : Bref une tuerie !!!

Viande de veau  
Viande de porc  
Viande de bœuf  
Viande d'agneau  
Viande de volaille  
Poissons  
Carottes, poireaux, céleri, fenouil,...

- 1 Prenez de la viande (et/ou poisson, légumes...) coupée de 2-4 mm, environ 200 gr par personne..
- 2 Mettez du bouillon dans le rebord du chapeau tatar et assaisonnez-le selon vos envies. Le bouillon ne doit pas être trop fortement épicé au début. Il gagnera en saveur pendant le repas en raison du jus dégagé par la viande.
- 3 Accrochez ensuite la viande sur les pointes du chapeau où elles seront rapidement grillées. La graisse s'écoule ensuite dans le bouillon, ce qui neutralisera la fumée et les projections graisseuses.
- 4 Dans le rebord rempli de bouillon, vous cuisez du poisson et des légumes (champignons, carottes, ...) coupées en morceaux respectivement en juliennes fines.
- 5 Et pour finir vous faites fondre du fromage dans les poêlons à raclette ou cuisez du poisson et même un oeuf au plat.
- 6 On sert des sauces et marinades faites maison, des pommes de terre en robe des champs ou du riz ou un gratin aux pommes de terre ou tout simplement des chips.

- 7 Viande: viande de veau (Filet, steak, foie, reins), viande de porc (filet, escalope, bacon), viande de bœuf (filet, hanche, entrecôte), Viande d'agneau (filet, côtelette, côtes) viande de volaille (filet dinde, filets de poulet)
- 8 Poisson: De préférence un poisson à chair ferme et avec peu d'arêtes, comme le turbot. Crevettes géantes et les scampis décortiqués. Médillons de queue de langouste.
- 9 Légumes (soupe): Carottes, poireaux, céleri, fenouil, germes de soja, champignons.
- 10 Sauces: Toutes les combinaisons de quarks (herbes, ail), sauce de mayonnaise avec du curry, tomates, piment, chutney à la mangue, du ketchup,...