



# LE TARTARE DE KOBE DES TANTES JEANNE

## Ingrédients

- 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.