

TARTARE DE VIANDE SÉCHÉE

Ingédients pour 4 personnes

- 200 gr viande séchée du Valais IGP
- 80 gr échalote
- 60 gr vinaigre d'abricots
- 30 gr huile d'olive
- 40 gr abricots séchés
- Poivre
- Pain de seigle du Valais AOP



Préparation

Peler et hacher finement l'échalote.

Couper la viande séchée et les abricots en petits dés.

Malaxer dans un plat rond la viande séchée avec l'échalote, les abricots séchés, l'huile et le vinaigre d'abricots. Au besoin rajouter du vinaigre si la consistance est trop sèche.

Laisser reposer 10 min avant de servir sur des toasts de pain de seigle valaisan AOP.