

Tartare de boeuf à la mexicaine



Plat **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 30 mn

Une recette qui change du tartare traditionnel.

Ingrédients

- 6 pavés de boeuf
- 2 avocats
- 1 citron jaune
- 1 oignon rouge
- 4 branche de persil
- 1 g de d ail
- sel
- poivre
- 1 salade iceberg
- 100 g de sauce à la tomate

Préparation

- 1 Couper la viande en petits cubes.
- 2 Eplucher et ciseler l'oignon, ciseler le persil, dégermer et hacher l'ail. Couper les avocats en deux, enlever la peau et le noyau, les couper en petits cubes et les arroser de citron. Saler et poivrer.
- 3 Réunir tous les ingrédients dans un saladier, assaisonner avec la sauce, mélanger.
- 4 Dresser le tartare à l'aide d'un cercle au centre d'une assiette plate. Servir avec une salade verte.

Proposé par



celine

cerise est mon pseudo, j'aime cuisiner, les animaux, la lecture culinaire, la nature, les gens sincères bien que ne puisse pas être à 100 pour 100, la paix entre les personnes, exploser de rire, les étoiles, être couché sur l'herbe avec mes animaux et ma fille mon mari.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

