

TARTARE À LA CHARCUTIÈRE

Mise en place et préparation: env. 20 min

- 3 c. à soupe **de vinaigre de pomme**
3 c. à soupe **d'huile d'olive**
1 tige **de céleri-branche**, en brunoise
1 **échalote**, hachée finement
2 c. à soupe **de persil plat**, coupé finement mélanger le tout
180 g **de salametti** (p. ex. Pepone),
en tout petits dés
40 g **de roquette**, coupée
grossièrement incorporer
selon goût **sel, poivre** rectifier l'assaisonnement
4 tranches **de pain de mie au beurre**,
grillées présenter avec le tartare

Portion: 331 kcal, pro 13 g, glu 11 g, lip 26 g

