



Tartare de poularde au maïs

Recette de **Stefan Meier**
Restaurant Rathauskeller, Zoug



Ingrédients tartare de poularde au maïs

- 4 blancs de poularde au maïs de 120 g
sel, poivre
- 1 petit bouquet d'ail des ours,
coupé en lamelles

Ingrédients «Sojannaise»

- 1 jaune d'œuf
- 1 cc moutarde
- 1.5 dl huile de colza
- 2 cs sauce soja Kikkoman
sel, poivre

Préparation asperges vertes

- 24 asperges vertes
- 1 cs vinaigre balsamique de sherry
- 1 cc pousse de gingembre moulu
sel, poivre

Ingrédients pour 4 personnes

Préparation du tartare de poularde au maïs Poivrez et salez les blancs de volaille. Faites-les cuire à la vapeur 6 minutes env. Égouttez-les ensuite sur du papier essuie-tout. Avec un couteau de cuisine tranchant, coupez les blancs en petits morceaux. Dans un saladier, mélangez les morceaux avec l'ail des ours coupé en lamelles et mettez de côté.

Préparation «Sojannaise» Dans un saladier, mélangez le jaune d'œuf et la moutarde. Incorporez très lentement l'huile de colza. Ajoutez la sauce soja, salez, poivrez.

Préparation asperges vertes Coupez les asperges à env. 2 cm de leur extrémité et pelez-les au tiers. Posez-les sur une plaque en inox. Faites-les cuire 6 minutes à la vapeur. Refroidissez-les à l'eau glacée pour qu'elles restent bien vertes. Coupez les pointes à env. 6 cm et coupez le reste en dés. Dans un saladier, mélangez bien les dés d'asperge avec le vinaigre et le gingembre. Salez, poivrez et mettez de côté.



Tartare de poularde au maïs

Recette de **Stefan Meier**
Restaurant Rathauskeller, Zoug



Présentation Répartissez les pointes d'asperge dans 4 assiettes. Nappez avec un peu de «Sojannaise», disposez à côté la salade d'asperge. Mélangez les morceaux de poularde et l'ail des ours avec le reste de «Sojannaise», salez, poivrez. Présentez à l'aide de ronds de serviette et décorez de feuilles entières d'ail des ours.