

Tartare de légumes



*Recette élaborée par David Delacombaz
Cuisinier à l'Ice Café, Marly*

Pour 4 personnes

90g de carottes
70g de carottes jaunes
70g de concombre
40g de poivron vert
1 tomate
Ciboulette
Sel et poivre
Huile d'olive
1 citron



Préparation

- Couper tous les légumes en brunoise (petits cubes)
- Ciseler la ciboulette
- Mettre le tout dans un saladier
- Zester un citron puis ensuite le jus dans le mélange de légumes
- mélanger assaisonner ajouter l'huile d'olive

Astuce : Servir sur des toasts ou en verrine