

# Tartare de poulet 'New Style'



10 personnes



## Ingrediënten

- 500 g de Blanc de poulet
- 500 g de Filet de poulet
- 100 g d'échalotes
- 50 g petites câpres
- 1/5 de bouquet de persil plat
- 210 g + 50 g de mayonnaise
- Une càc de matcha
- 60 g de microsalade
- Quelques radis
- 1 betterave rouge précuite
- 10 œufs de caille
- 500 g de pommes de terre à frites

## Bereiding

Découpez le Filet de poulet Black Pepper et le Filet de poulet avec tomates séchées au soleil en gros morceaux et puis émincez-les.

Taillez les échalotes en fine brunoise. Rincez les câpres dans l'eau froide, hachez finement le persil.

Ajoutez l'échalote, les câpres et le persil à la charcuterie de poulet.

Ajoutez de la mayonnaise et mélangez.

Dressez le tartare en forme sur une assiette.

Cuisez les œufs de caille pendant 3 minutes, laissez-les refroidir et écalez-les.

Pelez les pommes de terre à frites et râpez-les. Faites frire les pommes de terre râpées à 160°C jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Ajoutez le reste de mayonnaise avec le matcha et nappez sur l'assiette.

Décorez le tartare de poulet avec la microsalade, quelques œufs, les frites allumettes et la betterave rouge.

*Meer lekkere recepten op [Volys.be](http://Volys.be)!*

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, Belgie  
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - [www.volys.be](http://www.volys.be) - [info@volys.be](mailto:info@volys.be)