

# TARTARE DE SÉRAC DU BEAUFORT

ÇA ENVOIE DU GOÛT !



Les recettes d'été du Sérac du Beaufort

**Le Sérac**  
DU BEAUFORT

# TARTARE DE SÉRAC DU BEAUFORT

## INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes



Crème liquide ou épaisse  
*Environ 75g*



½ Échalote  
*en option*



Jus d'un demi citron



Cornichons extra-fins  
*Entre 5 et 10*



Persil  
*Généreusement*

Fleur de sel ou sel fin  
*Bien dosé*



½ Sérac du Beaufort

## PRÉPARATION

15 minutes

1

Émietter le Sérac du Beaufort

2

Couper les cornichons en petits cylindres

3

Hacher le persil et l'échalote

4

Saler et bien mélanger le tout

## LE MOT DU CHEF

Variez avec des olives et de l'huile d'olive ou des cacahuètes grillées  
Délicieux sur du pain de mie ou des wraps  
ou avec du saumon et des pommes de terres vapeur

