



## Tartare de bœuf sur salade de fenouil, mâche et grenade

### Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 4 petits fenouils
- 200g mâche
- 4 barquettes de Tartare de boeuf
- 2 grenade
- à v. huile d'olive
- à v. sel
- à v. poivre du moulin

### Préparation

1. Emonder, laver et découper les fenouils en tranches très fines, de préférence avec une mandoline de cuisine ou avec une trancheuse.
2. Placer les fenouils dans un grand saladier, les couvrir d'eau et les placer au réfrigérateur pendant au moins une heure (pour qu'ils soient croquants et qu'ils se recourbent).
3. Egrainer la grenade.
4. Laver et essorer la mâche.
5. Egoutter bien les fenouils, et les laisser sécher sur un torchon propre avant de les verser dans un saladier.
6. Mélanger à la mâche et aux graines de grenade.
7. Assaisonner avec un filet d'huile d'olive, avec du sel et du poivre.
8. Répartir la salade dans des assiettes plates ; ajouter une portion de Tartare de bœuf par assiette et servir.