



## Tartare de bœuf avec salade de mangue, avocat et grenade

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

- 4 barquettes de tartare de bœuf
- 2 mangue
- 2 petits avocats
- 1 grenade
- 200g roquette déjà lavée
- 4 touffe de cerfeuil
- 2 citrons verts

### Préparation

1. Décortiquer la grenade.
2. Presser un citron vert et couper l'autre en quartiers.
3. Peler la mangue et l'avocat, les couper en cubes, les mélanger délicatement dans un bol avec les graines de grenade et arroser de jus de citron vert.
4. Disposer le tartare de bœuf sur des assiettes et recouvrir d'une touffe de roquette.
5. Entourer le tartare de bœuf de la salade de mangue, garnir de cerfeuil et d'un quartier de citron vert.
6. Servir ou garder au frais jusqu'à 5 minutes avant de servir.