

## Tartare de loup caraïbe et sa déclinaison rôtie avec une sauce citron

Temps de préparation

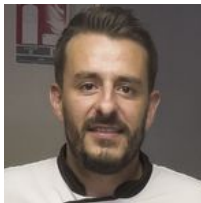
30 minutes

Temps de cuisson

10 minutes

Nombre de couverts

1



Arnaud Tavares

Le Brantome



### Liste des ingrédients

- 2 citrons
- 2 carottes
- 2 oranges
- 2 cuil. à café de miel
- 3 cuil. à soupe d'huile d'olive

### Recette

#### Sauce citron

Placez les citrons dans du papier aluminium, faites cuire au four 60 minutes à 150°C.

Coupez les citrons en 4, épépinez et mixez dans un blender jusqu'à l'obtention d'une pâte.

Extraire le jus des carottes et des oranges, ajoutez ces jus à la préparation.

Ajoutez le miel et montez à l'huile d'olive.

Réservez la sauce.

#### Tartare de loup

Coupez les filets de loup au milieu et dans sa longueur.

Utilisez la moitié du filet, retirez la peau et coupez en dés de 5 mm.

Ajoutez les condiments et rectifiez l'assaisonnement.

Dans une poêle bien chaude, faites fondre une noix de beurre avec de l'ail et du thym, faites saisir côté peau l'autre moitié de filet de loup.

Nourrissez régulièrement la chair avec le beurre fondu.

#### Dressage

À l'aide d'un cercle, dresser en demi-lune le tartare de loup sur un côté de votre assiette.

Versez de l'autre côté de celle-ci, 2 cuil. à soupe de sauce citron puis déposez votre filet de loup rôti sur sa chair