



Viande & volaille

Filet américain et salsa de chou-rave aux olives

Pour 12 verrines

- 400 g de filet américain nature (boucherie)
- 1 botte de radis
- 1/2 chou-rave
- 170 g de houmous (espace fraîcheur)
- 100 g d'olives noires dénoyautées (boîte)
- 12 câprons (bocal)
- 4 c. à soupe d'huile de sésame
- poivre noir (moulin)
- sel

Au préalable (15 min)

- Rincez les olives sous l'eau froide et égouttez-les. Hachez-les grossièrement.
- Pelez le chou-rave et coupez-le en très petits dés.
- Détaillez les radis en très petits dés.
- Mélangez le filet américain avec le houmous. Salez et poivrez.

Préparation (10 min)

- 1 Mélangez les dés de chou-rave et de radis avec les olives et l'huile de sésame. Salez et poivrez.
- 2 Répartissez le filet américain dans 12 verrines.
- 3 Ajoutez la salsa par-dessus et décorez chaque fois avec 1 câpron.