

## Tartare de viande séchée du Valais IGP Aux fruits confits à la moutarde



### Ingrédients (Pour 10 à 12 toasts)

- 200 gr de Viande séchée du Valais IGP
- 20 gr d'échalotes hachées
- 1 dl de vin blanc du Valais
- 0,3 dl d'huile de colza ou d'olive
- 1 baguette
- Poivre du moulin
- 50 gr. De fruits confits à la moutarde
- Graines de courge

### Préparation

#### Phase 1

- Dans une baguette, couper 10 à 12 rondelles de pain (épaisseur env. 2 cm)
- Déposer les rondelles sur une grille et les faire légèrement dorer au four
- Sortir du four et laisser refroidir

#### Phase 2

- Hacher les échalotes et les mettre dans un saladier
- Ajouter le vin blanc, l'huile et mélanger énergiquement
- Hacher la viande séchée
- Hacher les fruits confits à la moutarde
- Déposer le tout dans le saladier et bien mélanger
- Couvrir et laisser reposer le tout environ 1 heure au réfrigérateur

#### Dressage

- Répartissez équitablement sur les toasts
- Décorer avec des graines de courge légèrement grillées

### Conseil

Ne pas saler : la viande séchée contient déjà du sel