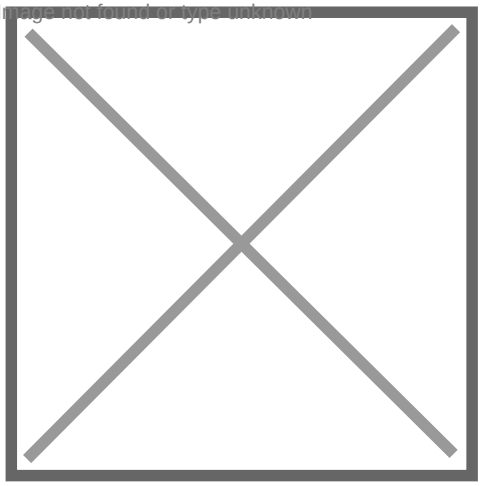
Blinis aux fines herbes et tartare de veau

Mon choix.

Durée totale: 45 min

Temps actif: 45 min

Moyenne



Ingrédients

Pour 5 personnes

300 g	noix de veau suisse
20 g	câpres
1	petit oignon de printemps
1	citron bio
	sel
	poivre noir du moulin
1 bouquet	fines herbes variées (p. ex. persil, aneth, basilic, ciboulette)
65 g	farine blanche
70 g	farine de sarrasin
1 cc	sel
1 cc	poudre à lever
1	œuf
100 g	demi-crème acidulée
1 dl	lait
25 g	beurre
	fines herbes ou câprons pour la garniture

Valeurs nutritives

1 pièce contient env.:

52	kcal
4 g	de protéines
4 g	de glucides
2 g	de lipides

Contient du gluten

Contient du lactose

Conseil

Au lieu de simplement «étaler» le tartare, on pourra placer un emporte-pièce sur le blini et y presser délicatement le tartare.

Préparation

1 Hacher menu les câpres. Laver et hacher l’oignon de printemps, partie verte incluse. Zester finement un demi-citron.

2 À l’aide d’un couteau bien tranchant, couper la pièce de viande en petits cubes, puis hacher menu. Incorporer les câpres, l’oignon de printemps et le zeste de citron, et assaisonner le tartare avec du sel, du poivre et un peu de jus de citron. Conserver au frais jusqu’au moment de dresser.

3 Hacher finement les herbes.

4 Dans un saladier, mélanger les deux types de farine, le sel et la poudre à lever. Mélanger l’œuf, la demi-crème acidulée, le lait et les fines herbes, ajouter la préparation à la farine et mélanger le tout jusqu’à l’obtention d’une pâte lisse. Laisser reposer la pâte 10 minutes.

5 Faire chauffer du beurre dans une poêle antiadhésive et y faire cuire 25 blinis d’environ 5 cm de diamètre.

6 Pour servir, dresser les blinis sur un plat, les garnir de tartare et agrémenter le tout de fines herbes ou de câprons.