


Blinis aux fines herbes et tartare de veau



La différence est là.

 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**



La différence est là.

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.

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.