

Tartare de bœuf Smørrebrød



Durée totale: 2 h 30 min

Temps actif: 1 h

Moyenne



Ingédients

Pour 4 personnes

400 g tartare de bœuf

Huile citronnée

200 g huile de tournesol

4 morceau citrons

Vinaigrette

200 g huile citronnée

200 g jus de citron

200 g huile d'olive

Mayonnaise à la truffe

20 g jus de citron

80 g jaunes d'œuf

25 g moutarde

5 g sel

300 g huile de tournesol

20 g huile de truffe

Pickles

1 bouquet carottes, radis, graines de moutarde

1050 g vinaigre de pomme

450 g eau

300 g sucre

33 g sel

Valeurs nutritives

1 portion (sans le pain) contient env.:

1809 kcal

25 g de protéines

22 g de glucides

178 g de lipides

Contient du gluten

sans lactose

Conseil

Si nécessaire, couper la viande à tartare. L'assaisonner d'huile citronnée et d'un peu de fleur de sel.

Poivrer et pimenter selon les goûts. Disposer le tartare sur le pain et le garnir de mayonnaise à la truffe et de pickles de carottes.

Préparation

Vinaigrette à l'huile citronnée

1 Mélanger le zeste de citron avec l'huile et le cuire à la vapeur à 90° C pendant 2 heures. Laisser reposer durant la nuit. Pour la vinaigrette: mélanger l'huile citronnée, le jus de citron et l'huile d'olive.

Mayonnaise à la truffe

1 Mélanger tous les ingrédients sauf les huiles dans un bol. Ajouter lentement les deux huiles au mélange et fouetter jusqu'à obtenir une consistance ferme.

Pickles

1 Porter tous les ingrédients à ébullition et les laisser refroidir. Blanchir la sauce à la moutarde quatre fois dans de l'eau bouillante. Mettre tous les ingrédients en bocaux avec la préparation vinaigrée.