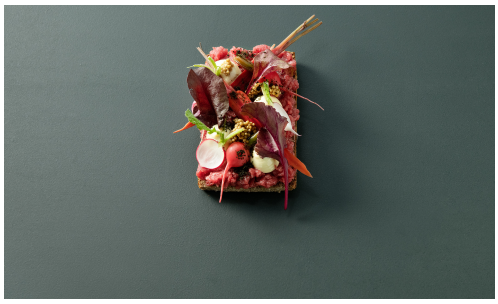
Tartare de bœuf Smørrebrød

Viande Suisse
Mon choix.

Durée totale: 2 h 30 min
Temps actif: 1 h
Moyenne



Ingrédients

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.