


# Tartare de bœuf Smørrebrød



La différence est là.

 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.

Sur [viandesuisse.ch](https://viandesuisse.ch), tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.

## 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.