

# Tartare de veau au vinaigre de petit-lait à la tomate et petits pois



Durée totale: 45 min

Temps actif: 15 min

Moyenne



## Ingrédients

Pour 4 personnes

<b>320 g</b>	filet de veau suisse
<b>4</b>	tomates
<b>80 g</b>	vinaigre de petit-lait
<b>250 ml</b>	crème
<b>125 g</b>	sbrinz d'alpage
<b>250 g</b>	petits pois, surgelés
<b>1 feuille</b>	gélatine
<b>2 g</b>	agar-agar
<b>4 tranches</b>	pain de mie un peu de beurre
<b>20 g</b>	radis marinés
<b>20 g</b>	chou-rave mariné sel poivre du moulin
<b>60 ml</b>	huile de colza

## Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

<b>717</b>	kcal
<b>34 g</b>	de protéines
<b>22 g</b>	de glucides
<b>53 g</b>	de lipides
	Contient du gluten
	Contient du lactose

## Préparation

### Préparation de la crème au sbrinz d'alpage

- 1 Faire mijoter la moitié de la crème avec la moitié de l'agar-agar, puis mixer finement avec le sbrinz d'alpage, passer le tout au tamis fin si besoin.

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.

## Préparation de la crème de petits pois

- 1 Faire mijoter l'autre moitié de la crème avec l'autre moitié de l'agar agar, puis mixer finement avec la moitié des petits pois, passer le tout au tamis fin si besoin.

## Préparation des croûtons

- 1 Couper les tranches de pain de mie en cubes, les faire revenir dans un peu de beurre jusqu'à ce qu'ils soient bien croustillants.

## Préparation de la vinaigrette à la tomate

- 1 Plonger brièvement les tomates dans de l'eau bouillante, puis les plonger dans de l'eau glacée. Peler les tomates, les couper en quartiers, retirer le cœur et le réserver, couper les filets de tomates en cubes. Mélanger la moitié du vinaigre de petit-lait avec le sel, le poivre et l'huile de colza pour obtenir une vinaigrette. Ajouter les dés de tomate et laisser infuser.

## Préparation de la gelée de tomates

- 1 Mélanger le cœur des tomates mis de côté avec l'autre moitié du vinaigre de petit-lait et laisser le tout à égoutter dans un linge. Saler et poivrer. Faire fondre la feuille de gélatine dans le bouillon de tomate chaud, verser sur une plaque et faire prendre au réfrigérateur pendant 30 minutes.

## Préparation du tartare et dressage

- 1 Sortir le filet de veau du réfrigérateur 30 minutes à l'avance. Couper ensuite la viande en petits dés et l'assaisonner avec la vinaigrette à la tomate. Dresser les crèmes au sbrinz d'alpage et de petits pois sur l'assiette en alternant, parsemer de croûtons. Disposer la gelée de tomates sur le tartare et garnir avec les petits pois restants, les radis et le chou-rave marinés.

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