



Tartare de steak vif au fromage affiné



Ingrédients

- 280 gramme de steak de bœuf
- 1 1 pot de mayonnaise au piment
- 8 navets aux pommes
- 400 Fromage affiné Henri Willig
- Huile végétale
- Anneau d'emboîtement
- 60 gramme de laitue frisée fine
- 1 morceau d'échalote en rondelles
- 8 morceaux de violettes comestibles (fleurs)
- 12 mini tomates ou mini piments
- Chips de légumes croquants
- 1 Mayonnaise à la truffe Henri Willig

La préparation

Préparation

Couper le steak de bœuf en fines brunoises (cubes) pour en faire un tartare. Diviser le fromage vieilli en grosses miettes et hacher grossièrement les câpres. Mélanger le tartare, le fromage, les câpres et la mayo au piment doux jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Graisser le cercle à découper avec un peu d'huile végétale, y étaler le tartare et appuyer.

A la minute

Répartir sur le tartare la fine laitue frisée, les morceaux de fromage vieux, les rondelles d'échalotes, les violettes comestibles, les chips de légumes, les câpres et les mini-tomates ou les mini-piments. Décorer l'assiette avec des gouttes de mayonnaise.

Conseil

N'ajoutez pas de sel dans le tartare, le vieux fromage apporte un délicieux mordant et des cristaux de sel naturels.

