

BÂTONNET DE TARTARE

Ce n'est pas l'été sans bâtonnet, ici dans une version salée irrévérencieuse avec un saveur orientale.



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 480g ronde de boeuf
- 200g Mélange de Champignons «Bouquet» à l'Huile de Tournesol
- q.s. Shichimi Togarashi
- q.s. Flocons de Sel de Mer - Séchés Au Soleil
- q.s. Huile D'Olive Extra Vierge
- q.s. Paprika Rubino - Délicatesse

MÉTHODE

- Battre le bœuf jusqu'à obtenir un tartare et assaisonner avec le mélange de shichimi, les flocons de sel et l'huile d'olive extra vierge.
- A l'aide d'un moule en silicone réaliser la forme classique du batonnet et ajouter le petit bâton.
- Desser avec les champignons à la base, le tartare et garnir de shichimi togarashi.
- Décorer de paprika rubino.

PRODUITS DANS CETTE RECETTE



Mélange de
Champignons
«Bouquet» à l'Huile de
Tournesol



Shichimi Togarashi



Flocons de Sel de Mer
- Séchés Au Soleil



Huile D'Olive Extra
Vierge



Paprika Rubino -
Délicatesse

