



Sans cuisson

# Tartare de Boeuf classic



## Mise en place

Mettre à décongeler les cubes d'avocat la veille au froid positif.  
 Hacher les oignons, les capres, les pickles et le persil.  
 Couper au couteau le coeur de rumsteak et réserver au frais.

## Mise en oeuvre

Dresser à l'aide d'un cercle sur assiette le tartare :

- Placer les cubes d'avocat assaisonnés de sel/poivre/citron vert
- Le tartare de boeuf
- Le jaune d'oeuf

Puis ajouter les ingrédients :

- Pickles
- Oignons
- Câpres
- Crispy onions
- Persil

Servir aussitôt avec les frites, la salade assaisonnée avec la sauce Ranch.

Vous pouvez ajouter la sauce Worcestershire, le ketchup Heinz et la sauce Red Hot original.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
CRISPY ONIONS	3482	15 g
WORCESTERSHIRE SAUCE L&P	6997	3 g
SLICED PICKLES - Cornichons marinés tranché	3468	20 g
SAUCE REDHOT ORIGINAL	6806	4 g
RANCH SALAD SAUCE	4343	15 g
PICKLES ENTIERS	7939	30 g
CUBES D'AVOCAT ORIGINE PEROU	7991	50 g
Oeuf		1 pièce
Frites		80 g
Oignons		30 g
Persil		10 g
Capres		15 g
Coeur de rumsteak		120 g
Graines de sésame noir		3 g
Graines de sésame		3 g
Salade type mesclun		50 g