



Sans cuisson

# Tartare de bison

Viande de bison hachée (180g), sauce rouge, persil, oignons, rondelles de concombres marinées à l'aneth, sauce RedHot original, sauce Worcestershire; servie avec des potatoes et une salade coleslaw.



## Mise en place

Faire décongeler le steak de bison la veille au froid positif.  
Hacher les pickles, les oignons et le persil.

## Mise en oeuvre

Dans un saladier, verser la sauce rouge mexicaine, les condiments, la sauce RedHot original, la sauce Worcestershire.  
Mélanger l'ensemble afin d'obtenir une sauce tartare homogène.  
Déposer le steak et mélanger intimement l'ensemble à l'aide d'une fourchette et ajouter un peu de sel.  
Rectifier si nécessaire l'assaisonnement.  
Sur l'assiette, dresser le tartare en vous aidant d'un cercle.  
L'accompagner avec des potatoes ou frites et le coleslaw (recette F00014).

## Suggestion

Ajouter sur la table, le porte condiments French's avec la moutarde French's (réf. 2216), la sauce RedHot Original (réf. 6276), la sauce Worcestershire (réf. 6275), et le ketchup Bangor (réf. 5676) afin de donner le choix au client de finir l'assaisonnement de son tartare.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
SAUCE ROUGE MEXICAINE	3845	30 g
SAUCE WORCESTERSHIRE HEINZ	6814	10 g
SAUCE REDHOT ORIGINAL	6806	0 g
SLICED PICKLES - Cornichons marinés tranché	3468	10 g
Huile d'olive		0 ml
Oignons rouges		10 g
Persil		0 g
Préparation de base pour salade coleslaw	F00014	50 g
Frites		100 g