Américain

F00911

Tartare de boeuf au couteau Frank's RedHot

Tartare de boeuf coupé au couteau assaisonné de moutarde French's, worcestershire sauce et Frank's RedHot - pour 4 personnes

Plats

Sans cuisson

Mise en place

Eplucher l'oignon rouge et le couper en petits dés.
Laver et hacher le persil.
Hacher grossièrement les cornichons.
Egoutter les câpres
Couper en petits dés le pavé de Bœuf.
Dans un saladier, mélanger la moutarde, le ketchup et la sauce Worcestershire et l'huile d'olive.
Incorporer ensuite tous les légumes, puis la viande.
Saler, poivrer et ajouter la sauce FRANK'S REDHOT ORIGINAL, mélanger délicatement l'ensemble.

Mise en oeuvre

Servir rapidement, accompagné de salade verte et de frites.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLAS DE BLÉ Ø 16,5 CM	5145	1 pces
WORCESTERSHIRE SAUCE L&P	6997	1 trait
CLASSIC YELLOW MUSTARD	6877	2 cuillère
KETCHUP TOP DOWN 800 ML	6816	30 g
SAUCE REDHOT ORIGINAL	6806	2 cuillère
Pavé de boeuf		500 g
Huile d'olive		1 cuillère
Oignons rouges		0.5 pièce
Cornichons		10 pièce
Capres		4 cuillère
Persil		0.5 bouq

SA SDV
ZA DU PONT NEUF
BP. 20177 SALLES D'ANGLES
16121 COGNAC CEDEX 6
Tél. 05 45 82 83 11
Fax. 05 45 83 98 96
www.sdvfrance.fr