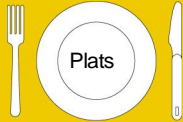


Tartare de boeuf au vinaigre Original Bouteville

F01179



Sans cuisson

Tartare de boeuf découpé au couteau, agrémenté de cornichons, câpres, moutarde, sauce Worcestershire et de vinaigre gastronomique Original Bouteville.



Mise en place

Ingrédients pour 4 personnes :

- 0,500 kg de cœur de rumsteak
- 4 traits de vinaigre de bouteville original
- 4 œufs
- 4 Cui à café de moutarde forte
- 4 traits de sauce redhot (sauce forte)
- 4 traits de sauce Worcestershire
- 4 Cui à café de ketchup
- 4 traits d'huile olive
- 1/4 de botte de persil
- 1/2 oignon
- 4 cornichons moyens
- 4 Cui à café de câpres
- 2 tranches de pain de campagne

Mise en oeuvre

Eplucher et couper en petits dés le demi oignon.

Couper en dés les cornichons.

Laver et hacher le persil.

Hacher délicatement la viande au couteau.

Dans un saladier réunir :

- les câpres, persil, oignon, cornichons
- la moutarde de Dijon
- le ketchup et de sauce Worcestershire
- la sauce pimentée Frank's Red Hot Original
- l'huile d'olive
- le vinaigre Original Bouteville
- ajouter la viande

Mélanger délicatement l'ensemble et assaisonner de sel et poivre.

Dresser dans les assiettes en ajoutant un jaune d'œuf au centre.

Servir avec un pain de campagne grillé.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
VINAIGRE GASTRONOMIQUE L'ORIGINAL	7450	4 trait
Coeur de rumsteak		500 g
Oeuf		4 pces
Moutarde forte		4 cuillère
Red hot		4 trait
Sauce Worcestershire		1 trait
Ketchup		4 cuillère
Huile d'olive		4 trait
Persil		0.25 bou
Oignons		0.5 pièce
Cornichons		4 pièce
Capres		4 cuillère
Pain de campagne		1.2 pces