

# TARTARE DE BŒUF D'HÉRENS

## AUX SAVEURS D'AUTOMNE

*Recette pour 1 personne*

### **Ingrédients :**

- 150 g rumsteak de bœuf d'Hérens
- 30 g chanterelles fraîches
- 20 g pignons de pin
- 1 échalote
- Huile de noisettes
- Williamine Morand
- Thym citronné frais

Assaisonnement : sel, poivre noir et piment à choix

### **Mise en place :**

- Découper le rumpsteak en petit cube de 1/1cm
- Découper les grosses chanterelles sans les hacher pour avoir de la mâche.
- Hacher l'échalote

### **Fabrication :**

- Dans une poêle, mettre les pignons sans graisse et chauffer légèrement afin de les torrifier, les refroidir en réservant de côté.
- Faire chauffer une poêle avec l'huile de noisettes et y faire revenir ainsi que colorer les chanterelles.
- Ajouter l'échalote hachée puis à la fin le thym.
- Faire flamber avec la williamine et réserver de côté pour refroidir.
- Mélanger tous les éléments avec un peu d'huile de noisette
- Assaisonner à votre gout avec sel, poivre et piment

*Pour ajouter un sel naturel, mettre des rebibes de vieux fromage*

Accompagner avec un millefeuille de seigle AOC en tartinant quatre tranches de pain avec du beurre salé et les coller.

Bon appétit

