

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

