

TARTARE VÉGÉTARIEN AVEC KIRI®

Avec Kiri® tartine & cuisine 500g

Par Jean-François Piège



Préparation: 10 minutes

INGRÉDIENTS POUR 2 PORTIONS

180 g de betterave cuite

100 g de Kiri® Tartine & Cuisine

- 1 cuillère à café de vinaigre de vin rouge
- 4 gouttes de tabasco
- 4 gouttes de sauce Worcestershire
- 3 g de persil plat haché
- 2 g de sel

d'huile d'olive

PROGRESSION DE LA RECETTE

- Hacher les betteraves au couteau ou au hachoir, puis les disposer dans un cul de poule.
- 2. Dans une calotte, lisser Kiri® Tartine & Cuisine Dans une calotte, lisser avec un fouet et ajouter les betteraves puis bien mélanger le tout.
- 3. Ajouter le vinaigre, le Tabasco, la sauce Worcestershire, le persil haché et le sel. Mélanger le tout jusqu'à l'obtention du visuel d'un steak tartare.
- 4. Dresser dans un cercle au centre d'une assiette, parsemer de persil haché et arroser le centre d'huile d'olive.



bel-inspirations.fr

LES bel