



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

1. 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.

