

Tartare de bœuf et son émulsion basilic



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
2 cartouches	Cartouche pour siphon en paquet de 10 GARCIA DE POU	0006271
15 centilitres	Crème liquide	~
30 pièces	Mini-tartelette tomate-basilic diam 4,2 cm HUG	0092365
120 grammes	Mise en place basilic en pot 340 g KNORR	0043063
50 grammes	Purée de trois poivres en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL	0032533
PM	Sel et poivre	~
100 grammes	Tomates semi-séchées à l'huile de tournesol en boîte 4/4 DEMETRA	0097979
500 grammes	Viande de bœuf hâchée au couteau	~

Étapes de préparation

- 1 A l'aide des tomates semi-séchées, réaliser une purée qui viendra s'ajouter à la préparation de la viande de bœuf. Assaisonnez avec la purée trois poivres puis la moitié de la mise en place basilic.
- 2 Faire bouillir la crème et ajouter la mise en place basilic. Laisser refroidir l'ensemble et remplir un siphon avec une cartouche de gaz.
- 3 Garnir les mini-tartelettes avec le tartare de bœuf préparé et servir très frais.

Astuce du chef



Cette recette est déclinable en entrée.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Côtes du Rhône rouge AOP en bouteille 75 cl LOUIS JOUBIER