

Tartare de filet de bœuf et brioche aux tomates séchées

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°C
- Dégeler la viande hachée et la sauce (tranquillement au frigo ou en plongeant les sachets dans l'eau froide ~15-20 minutes, prendre garde qu'ils ne soient pas collés l'un contre l'autre)
- Dégeler les brioches hors du sachet (à température ambiante: environ 3 heures ou au micro-onde: ~2 min. Vous pouvez également les laisser dégelé à température ambiante dans leur sachet et les garder ainsi jusqu'à deux jours avant consommation)
- Mettre la viande dégelée dans un saladier et y verser la sauce de base tartare.
- Bien mélanger la masse avec une fourchette.
- Goûter et rectifier éventuellement l'assaisonnement avec sel, poivre et tabasco (attention la sauce de base est déjà assaisonnée de sel et légèrement de tabasco).
- Mettre les brioches 3-4 minutes au four préchauffé à 180°C.
- Dresser joliment votre assiette avec la salade et le tartare.
- Assaisonner votre salade avec votre vinaigrette préférée ou simplement d'huile d'olive, jus de citron et un peu de sel.
- Bon Appétit

<i>Ingrédient</i>	<i>Lieu et température de stockage</i>	<i>DLC</i>	<i>Note</i>
<i>Viande hachée</i>	<i>Congélateur -18 C° minimum</i>	<i>Voir sachet. Une fois dégelé : à consommer le jour même</i>	<i>Une fois dégelé, ne plus recongeler</i>
<i>Sauce de base tartare</i>	<i>Congélateur -18 C° minimum</i>	<i>Voir sachet. Une fois dégelée : 3 jours</i>	<i>Une fois dégelée, ne plus recongeler</i>
<i>Brioches</i>	<i>Congélateur -18 C° minimum</i>	<i>Voir sachet. Une fois dégelées : 3 jours</i>	<i>Une fois dégelées, ne plus recongeler</i>
<i>Beurre</i>	<i>Réfrigérateur 5°C maximum</i>	<i>Voir étiquette sous le beurre</i>	