Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

Tartare de steak vif au fromage affiné

Ingrédients

- 280 gramme de steak de bœuf
- 1 1 pot de mayonnaise au piment
- 8 navets aux pommes
- 400 Fromage affiné Henri Willig
- Huile végétale
- Anneau d'emboîtement
- 60 gramme de laitue frisée fine
- 1 morceau d'échalote en rondelles
- 8 morceaux de violettes comestibles (fleurs)
- 12 mini tomates ou mini piments
- Chips de légumes croquants
- 1 Mayonnaise à la truffe Henri Willig

Méthode de préparation du steak tartare

Découvrez comment utiliser les produits de qualité Henri Willig pour donner une nouvelle dimension à un steak tartare classique. Cette recette montre comment préparer un plat impressionnant et savoureux avec des étapes faciles à suivre. En combinant un steak de bœuf frais et du fromage vieilli, vous créez une sensation gustative unique. Parfait pour une occasion spéciale ou pour une aventure culinaire dans votre propre cuisine.

La préparation

1: Couper le steak de bœuf en fines brunoises (cubes) pour en faire un tartare.
2: Diviser le vieux fromage en miettes grossières et hacher grossièrement les câpres.
3: Mélanger le tartare, le fromage, les câpres et la mayo au piment doux jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.
4: Graisser le cercle à découper avec un peu d'huile végétale et y étaler le tartare en appuyant dessus.
5: Répartir sur le tartare la fine laitue frisée, les morceaux de fromage vieux, les rondelles d'échalotes, les violettes comestibles, les chips de légumes, les câpres et les mini-tomates ou les mini-piments.
6: Décorer l'assiette avec des gouttes de mayonnaise.

Prêt à préparer votre propre steak tartare ?

Faites impression avec ce steak tartare sophistiqué. Parcourez notre gamme de fromages dans la boutique en ligne et commencez à créer cette spécialité culinaire. Simple, élégant et inoubliablement délicieux. Parfait pour attirer l'attention lors de votre dîner.