

Tartare de veau à la betterave rouge

Anton Schmaus



Préparation du burger à la betterave rouge

Battre les jaunes d'œufs avec le beurre et le sel jusqu'à l'obtention d'une consistance mousseuse, ajouter la purée. Mélanger le reste des ingrédients, puis les incorporer à la préparation beurre-betterave. Enfourner dans l'espace de cuisson préchauffé et cuire à l'air chaud à 185 °C pendant 20 minutes.

Préparation de la mayonnaise à la moutarde

Mélanger tous les ingrédients et incorporer progressivement 125 ml d'huile de colza à la préparation.

Préparation du tartare de veau

Hacher finement le filet de veau. Saler, poivrer et assaisonner avec la ciboulette finement ciselée et les graines de moutarde.

Rezept für 4

Ingrédients pour le burger à la betterave rouge

200 g de beurre
6 g de sel
4 jaunes d'œufs
200 g de purée de betterave rouge
200 g de farine
100 g de féculé
4 g de poudre à lever
100 g de betterave rouge cuite, taillée en brunoise

Ingrédients de la mayonnaise à la moutarde

1 jaune d'œuf
10 ml de vinaigre balsamique blanc
12 g de moutarde, mi-forte
22 g de moutarde, en grains
5 g de sel
4 g de miel
125 ml d'huile de colza

Ingrédients pour le tartare de veau

200 g de filet de veau
Ciboulette
Huile d'olive
10 g de graines de moutarde, cuites
Sel
Poivre



Préparation des pickles de betterave

Porter tous les ingrédients à ébullition et saler légèrement. Peler la betterave, puis l'émincer finement à l'aide d'une trancheuse ou d'une mandoline. Arroser les tranches avec le jus chaud, laisser mariner env. 1 heure.

Niveau de cuisson

Avec préchauffage Burger à la betterave, 20 minutes | Air chaud 185 °C

Ingrédients pour les pickles de betterave

80 ml de vinaigre
balsamique blanc
35 g de sucre
130 ml d'eau
1 feuille de laurier
1 clou de girofle
100 g betterave rouge
Sel