

Tartare de betteraves



🍴 1 portions · ⌚ prep. 20m · 🕒 cuisson 0m

🥚 œufs 🥫 moutarde

Tartare de betteraves fumées.

France

INGRÉDIENTS

☐ betteraves, <i>cuites, en brunoise</i>	4	☐ mayonnaise	1 càc
☐ cornichons, <i>finement hachés</i>	7	☐ sauce Worcestershire	4 gouttes
☐ câpres, <i>finement hachées</i>	1 càc	☐ ketchup	1/2 càc
☐ échalotes, <i>finement hachées</i>	1	☐ moutarde	1/2 càc
☐ jaune d'oeuf	1		

PRÉPARATION

1. Fumer les *betteraves* avec le *pistolet à fumée froide*.
2. Mélanger les *betteraves*, les *cornichons*, les *câpres*, les *échalotes*, le *jaune d'oeuf*, la *mayonnaise*, la *sauce Worcestershire*, le *ketchup* et la *moutarde*.

tartare