

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



10 MIN



20 MIN



4 P.



PINOT GRIS TRADITION

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

TARTARE DE BOEUF ET CRÈME DE RIZ

Ingrédients

- 100 g de tartare de bœuf
- 5 g d'échalote ciselée
- 10 g d'huile de colza
- 5 g de vinaigre balsamique
- 100 g de riz
- Crème fraîche
- Sel

- Mélanger le tartare de bœuf, l'échalote, l'huile d'olive et le vinaigre.
- Faire cuire le riz jusqu'à ce que la texture devienne très gluante. Mixer le riz et ajouter la crème petit à petit avec le sel. Quand l'appareil devient homogène, mettre dans un siphon.
- Disposer le tartare dans un cercle à pâtisserie, puis dans une verrine. Mettre la crème sur le tartare.
- Décorer avec des herbes.