

Tartare de bœuf bio de Kathrin

Pour 4 personnes

500 g	de romsteak haché
1 cc	de sel
1 cc	de paprika
2 cs	d'huile d'olive
	poivre
1	échalote
1	oignon
2	cornichons
1 cs	de câpres
3 cs	de ketchup
2 cs	de sauce Worcestershire

Livre de cuisine

« Kathrins Natura-Beef Fleischküche »

Gagnante de la 5^e saison de l'émission suisse-allemande « SRF bi de Lüt – Landfrauenküche », l'agricultrice bio Kathrin Sprecher est connue pour ses talents culinaires. Elle a écrit un livre de cuisine rassemblant 54 recettes de Natura-Beef (en allemand). En plus des recettes, son livre offre de nombreuses astuces ainsi que des informations sur la viande et sur l'élevage allaitant. Vous pouvez le commander sur la boutique de notre site.



Mettre le romsteak dans un saladier et l'assaisonner avec le sel, le paprika, le poivre et l'huile d'olive. Hacher finement l'échalote, les cornichons et les câpres. Ajouter tous les ingrédients à la viande et bien mélanger. Préparer 4 assiettes, déposer un grand emporte-pièce rond sur l'assiette, le remplir avec un quart du mélange à l'aide d'une cuillère, presser et ôter l'emporte-pièce. Garnir avec des câpres et des oignons.

Servir avec du pain toast