Crostinis au tartare de viande séchée



Avez-vous besoin d'une nouvelle recette pour l'apéritif? Ces crostinis au tartare de viande séchée représentent une alternative bienvenue aux croissants au jambon et autres classiques.

Un mythe passionnant se cache derrière le mot tartare. Le nom du plat proviendrait des Tatares, qui auraient mis de la viande crue sous leur selle pour l'attendrir pendant leurs courses de chevaux. Espérons qu'ils la cuisaient ensuite bien pour éliminer les bactéries.

Dans la recette du tartare d'aujourd'hui, nous prenons de la viande séchée au lieu de bœuf cru pour changer. Mélangée avec de la crème fraîche, du séré maigre et des dattes, son goût est sublime.

- 4 tranches de pain, au choix
- 1½ datte, coupée en petits morceaux
- 6 cs de crème fraîche
- 2 cs de séré maigre
- 1 petite poignée de persil frais, finement haché
- 10 tranches de viande séchée, coupées en petits morceaux
- Sel et poivre

1. Toastez les tranches de pain ou grillez-les au four avec la fonction gril jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes des deux côtés (préchauffez le four à 220 degrés et faites-les dorer de chaque côté pendant 3 à 4 minutes).
2. Mélangez tous les ingrédients du tartare (à part le pain) dans une jatte et assaisonnez avec du sel et du poivre.
3. Répandez le tartare sur les tranches de pain refroidies.

Temps de préparation: environ 20 minutes



Terre del Barolo Barbera d'Alba DOC

Robe rubis intense aux reflets pourpre. Nez aux élégants arômes de mûre et de cerise noire. Bouche moyennement pleine à pleine, avec des tanins moelleux et une acidité équilibrée. Finale persistante.

Voir dans le weinshop >