



Tartare de boeuf, rouleau de pommes de terre, Royal Belgian Caviar

Ingrédients pour 4 personnes

- 600 gr de filet pur de boeuf
- 40 gr de Royal Belgian Caviar
- 25 cl de crème liquide 40%
- 30 gr de raifort râpé
- 1 trait de vodka
- 3 pommes de terre à chair ferme
- 20 cl beurre clarifié
- Pluches de cerfeuil
- Du jus de truffe (jus salé de stérilisation de la truffe)
- Un peu de caviar séché
- 1/2 gousse d'ail
- Huile d'olive
- Fleur de sel
- Poivre
- Une branche de thym

Préparation

1. Coupez la viande en tartare. Assaisonnez d'huile d'olive et d'un peu de jus de truffe, de fleur de sel et de poivre. Mélangez à la cuillère ;

2. Epluchez les pommes de terre et faites-en des fines tranches à la mandoline ;
3. Dans une poêle, faites chauffer à feu très doux un fond d'eau et le beurre clarifié. Ajoutez ½ gousse d'ail échalotée et un peu de thym ;
4. Déposez les tranches de pommes de terre dans la poêle et cuisez-les à basse température jusqu'à ce qu'elles soient tendres ;
5. Une fois cuites, épongez-les et déposez-les par 3-4 tranches sur un papier film en les superposant légèrement. Posez le tartare par-dessus, refermez en formant un rouleau, en serrant bien. Répétez l'opération ;
6. Faites éventuellement quelques petites entailles au couteau pour libérer l'air et conservez au frais (frigo ou congélateur) pour qu'ils deviennent suffisamment durs pour être coupés ;
7. Monter la crème fraîche en chantilly, salez et poivrez. Ajoutez le trait de vodka et mélangez délicatement au fouet ;
8. Sortez les rouleaux du papier film et découpez-les en tranches d'environ 2 cm. Déposez-les sur assiette et garnissez de quenelles de crème. Surmontez les petits rouleaux de quelques grains de caviar ;
9. Terminez par quelques pluches de cerfeuil et râpez du raifort sur les quenelles de crème.

