Tartare de betterave fumée avec anguille et salsa de kiwi et de jalapeño

Ingrédients

10

- 500 g de betteraves rouges cuites et fumées à froid
- 50 g Bresc Aio e lemone
- 1 st. de pomme
- 600 g Anguille fumée
- 100 g de crème fraîche
- 300 g de salsa Bresc Kiwi & Jalapeño
- 100 g de caviar

Méthode de préparation

Fumer la betterave cuite pendant 8 heures selon la méthode à froid. La couper en tartare fin et l'assaisonner légèrement de Bresc Aio e lemone. Placer le tartare en anneau au centre de l'assiette. Remplir l'anneau avec la salsa Kiwi & Jalapeño. Par personne, servir 3 tranches d'anguille sur le bord. du tartare. Décorer avec une julienne de pomme fraîche, de la crème fraîche, du caviar et du cresson.

Produits Bresc utilisés

Bresc Parrillada Aio e Lemone 450g

Bresc Salsa de Kiwi et de Jalapeño 1000g