



---

**Tartare de bœuf à la betterave**  
*Beef and beetroot tartar*

# Tartare de bœuf à la betterave

## *Beef and beetroot tartar*

### TARTARE DE BOEUF A LA BETTERAVE

Filet de bœuf	400g
Purée de betterave PONTIER	150g
Fromage de Brousse (ou Bruccio)	200g
Oignons nouveaux	6
Pignons de pin	50g
Botte de sauge	1
Huile d'olive	4cl
Sel, poivre	

Egoutter le fromage de Brousse. Ciseler les oignons nouveaux et la sauge. Dans une poêle, sans matière grasse, torréfier les pignons de pin et laisser refroidir. Tailler le bœuf en tartare et le fromage de Brousse en dés de 3 mm. Au moment de dresser, mélanger ensemble le bœuf, la purée de betterave PONTIER, les pignons de pin, les oignons nouveaux et la sauge. Ajouter l'huile d'olive, le sel et le poivre puis ajouter délicatement le fromage de Brousse.

### DRESSAGE

Dresser en cercle et servir avec des frites et/ou de la salade.

### LE CONSEIL EN PLUS

La purée de betterave PONTIER peut aussi se marier avec un tartare de saumon. Ajoutez alors des dés de pommes Granny Smith, du citron vert et des amandes effilées.

### BEEF AND BEETROOT TARTAR

Fillet of beef	400g
PONTIER beetroot purée	150g
Brousse cheese (or Bruccio)	200g
Spring onions	6
Pine nuts	50g
A bunch of sage	1
Olive oil	4cl
Salt, pepper	

Drain the Brousse cheese. Finely chop the spring onions and sage. In a pan, without any fat, roast the pine nuts and allow to cool. Carve the beef into tartar slices and chop the Brousse cheese into 3 mm cubes. When assembling, mix the beef, the PONTIER beetroot purée, the pine nuts, the spring onions and the sage together. Add olive oil, salt and pepper, and then gently add the Brousse cheese.

### ASSEMBLY

Assemble in a circle on the plate and serve with chips and/or salad.

### EXTRA TIP

The PONTIER beetroot purée would also work well with salmon tartar. For this, add dices of Granny Smith apple, some lime juice and some flaked almonds.

