



Tartinades ou rillettes de bœuf



4,80€ la verrine

(Pour 25 à 30 toasts ou 3 ou 4 personnes)

Composition

Fabrication artisanale : sans arôme artificiel, sans conservateur, sans colorant.

Présence possible d'allergènes : produits fabriqués dans un atelier qui utilise du gluten, des œufs, de la moutarde, du lait, des fruits à coque, du vin (sulfites)...

Ingrédients : 48 % viande de bœuf charolais, gorge de porc, eau, graisse de canard, sel, ciboulette, persil, poivre, muscade, thym.

Conseil de préparation

Les tartinades de bœuf est un produit qui se rapproche des rillettes. La viande de bœuf est confite pendant des heures ce qui lui permet d'acquérir cette texture aussi onctueuse.

Elles se dégustent en apéritif sur des toasts, le pain de campagne révélera toutes les caractéristiques du bœuf.

Elles peuvent faire une très bonne entrée, chaudes ou froides, sur une tranche de pain grillé pour accompagner une salade de saison.

Grâce à leurs textures onctueuses, les tartinades sont idéales en sandwich.

Si vous conservez la verrine au réfrigérateur, il est préférable de la sortir 15 à 20 min avant de la consommer afin d'en révéler toutes les saveurs.

Sur des toasts les pâtés sèches vite, le les préparer pas trop longtemps en avance et conservez-les au réfrigérateur.

Conseil de conservation

A conserver à température ambiante ou au réfrigérateur.

A conserver au réfrigérateur entre 4 et 6°C après ouverture pendant 3 ou 4 jours.



Idées recette pour 6 personnes

Tartines de charolais chaud sur son lit de salade

Temps de préparation : 20 min

Coût par personne : 2.50€

Ingrédients

20 noisettes écrasées grossièrement

8 cornichons coupés en rondelle

4 tranches de viande de boeuf séché (viande des grisons) coupé en lamelle

1 salade feuille de chêne

1 verrine de Tartinades de 185g

Préparation

Etaler de la tartinades sur une tranche de pain complet, puis passer au grill à mi-hauteur du four pendant une dizaine de minutes.

Dresser une assiette de salade, disposer 3 tartinades chaudes, les lamelles de viande de bœuf séchée, saupoudrer avec les noisettes et les rondelles de cornichons, mettre un filet de sauce à salade.



Bon appétit !