

Tartare de Viande séchée du Valais IGP au potiron aigre-doux



Entrée pour 4 personnes

Ingrédients

Tartare

- 200 gr de viande séchée du Valais IGP
- 1 petit oignon hâché
- 5 à 6 cuillerées à soupe de vin blanc
- 1 cuillerée à soupe d'huile de colza
- Poivre
- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillerée à café de cognac
- 1 cuillerée à soupe de ketchup ou de coulis de tomate

Potiron

- 300 gr de potiron pelé, coupé en fines lamelles
- 1 dl de vinaigre de vin blanc
- 1 dl d'eau
- 50 gr de sucre
- 1 anis étoilé – 1 clou de girofle

Vinaigrette

- 1 cuillerée à soupe de vinaigre de vin blanc
- 2 cuillerées à soupe d'huile de colza
- Sel et poivre
- 1 poignée de fines rondelles d'oignon et 2 cuillerées à soupe de graines de courge grillées pour la déco

Préparation

Tartare : coupez en tout petits cubes la viande séchée. Malaxez dans un saladier avec l'oignon, le vin blanc, l'huile et le poivre. Répartissez dans des moules et mettez au frais 1 heure

Potiron : portez à ébullition le vinaigre et l'eau avec le sucre. Ajoutez les épices et les lamelles de potiron. Cuisez légèrement et laissez refroidir dans le mouillement

Vinaigrette : mélangez le vinaigre avec le sel, le poivre et l'huile

Présentation

Démoulez le tartare sur des assiettes. Garnissez de lamelles de potiron, de rondelles d'oignon et de graines de courge. Arrosez de vinaigrette