

Tartare de Viande séchée du Valais IGP



Entrée pour 4 personnes

Ingrédients

- 60 gr de viande séchée du Valais IGP, taillée en brunoise (petits dés)
- 100 gr fromage à tartiner (Cantadou, Philadelphia)
- Poivre blanc du moulin
- Un peu de crème entière si le fromage est trop épais
- Viande séchée du Valais IGP en julienne
- Lamelles de salade

Préparation

- Faire tremper les lamelles de salade dans l'eau citronnée
- Mélanger le fromage à tartiner, la brunoise de viande séchée et la crème
- Assaisonner, former des petits pavés ronds
- Coiffer avec la viande séchée en julienne et garnir de lamelles de salade

Zutaten

- 60 gr Walliser Trockenfleisch IGP in Würfelchen
- 100 gr Streichkäse (Cantadou, Philadelphia)
- Frisch gemahlener weisser Pfeffer
- Etwas Vollrahm, falls der Aufstrich zu dick ist
- Julienne von Trockenfleisch
- Salatstreifen in Zitronenwasser eingelegt

Zubereitung

- Streichkäse mit Trockenfleisch-Brunoise und Rahm mischen
- Würzen und in rundem Ausstecher formen
- Trockenfleisch-Julienne darauf geben und mit den Salatstreifen garnieren