

# TARTARE DE MAATJES, BETTERAVE ROUGE ET ÉGOPODE



## Ingrédients pour 4 personnes

| Ingrédient          | Quantité                          |
|---------------------|-----------------------------------|
| Tiges d'égopode     | 4 pc                              |
| Maatje nature       | 1 pc (non vinaigré)               |
| Betterave rouge     | 0.50 pc                           |
| citron              | 0.50 pc                           |
| huile               | 0.50 c. à c.                      |
| Coriandre en grains | 0 Quantité souhaitée (facultatif) |
| Pain de seigle      | 2 tranches (pumpernickel)         |
| Sel, poivre         |                                   |

## Préparation

1. Préparer les tiges d'égopode : laver tiges et feuilles. Éffiler les tiges si nécessaire. Tailler les tiges en brunoise. Blanchir dans une eau bouillante salée, à partir de la reprise de l'ébullition, compter 30 secondes. Égoutter, réserver. Blanchir les feuilles, égoutter, éponger, ciseler.  

---

---
2. Préparer les betteraves cuites : tailler en brunoise, réserver.  

---

---
3. Préparer les Maatjes : tailler en macédoine, réserver.  

---

---
4. Préparer le tartare : mélanger les brunoises et les feuilles ciselées d'égopode. Assaisonner, ajouter le jus de citron progressivement, l'huile et éventuellement la coriandre moulue. Ajouter les Maatjes. Rectifier l'assaisonnement et réserver au frais avant de dresser en verrines. Servir avec un pain au seigle (pumpernickel).  

---

---