



Burgers de Tartare de boeuf à la doucette, aux carottes et au chou rouge

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 4 petit pain moelleux aux céréales
- 4 barquettes de Tartare de boeuf
- 120g chou rouge
- 4 petites carottes
- 120g doucette
- à v. huile d'olive
- à v. sel
- à v. poivre du moulin

Préparation

1. Chauffer une poêle antiadhésive légèrement huilée.
2. Couper les petits pains en deux, les placer dans la poêle avec la partie coupée tournée vers le bas et les faire revenir pendant une minute ou jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.
3. Peler les carottes et les râper à l'aide d'une râpe à larges trous.
4. Découper le chou rouge en fines tranches.
5. Farcir la base des petits pains de quelques feuilles de doucette et d'une petite poignée de chou rouge et de carottes râpées.
6. Assaisonner avec du sel, du poivre et quelques gouttes d'huile d'olive.
7. Déposer les légumes et le Tartare de bœuf déjà assaisonné par-dessus.
8. Garnir avec la doucette, le chou et le reste des carottes, refermer les petits pains et servir.