

Croquant de tartare végétal et sa vinaigrette tomatée

Envie d'une salade fraîche, croquante, savoureuse et originale? En voici une qui accompagnera avec délice vos belles soirées d'été.

Elle est inspirée d'une recette du talentissime chef Christophe Hardiquet du restaurant Bon Bon à Bruxelles, deux étoiles et restaurant absolument exceptionnel: une expérience à vivre au moins une fois dans sa vie... Sa préparation n'est pas difficile: il vous faudra juste un peu de patience car son secret réside dans la découpe des légumes en fine brunoise.



Croquant de tartare végétal
et sa vinaigrette tomatée

Ingrédients: pour environ 5 personnes

- 30 g de carottes crues (une à deux carottes)
- 30 g de courgette crue
- 30 g de chou fleur cru
- 30 g de poivron cru
- 30 g de radis et deux ou trois radis supplémentaires
- 30 g de fenouil cru
- 30 g de petits pois frais
- 30 g de betterave cuite
- une cuillerée à café bombée de petits câpres

- Quelques pousses de salade
- 2 chips par personne
- une très bonne huile d'olive
- un bon vinaigre balsamique
- quelques gouttes de tabasco
- du concentré de tomate maison: j'insiste sur le « maison » car vous en perdriez l'âme de cette recette. Il vous faut donc faire une sauce tomate maison (voir la recette en cliquant [ici](#)) et de la réduire (la cuire à feu doux pour faire évaporer l'eau et la concentrer) jusqu'à obtention d'une purée. Il vous en faudra environ 3 cuillerées à soupe de concentré « maison » pour la vinaigrette et deux pour le dressage dans l'assiette.



Réduire la sauce tomate

Préparation:

C'est parti pour la découpe des légumes!

- Écossez les petits pois et versez les dans une casserole d'eau froide. Portez à frémissement et cuire les petits pois environ deux minutes. Ils doivent rester croquants. Passez-les sous l'eau froide et réservez au frais.



Cuire les petits pois deux minutes dans l'eau frémissante

- Détaillez la betterave en fine brunoise. Attention: mettez des gants et un tablier car la betterave tache énormément.



Détaillez la betterave en fine brunoise

- Détaillez le poivron en fine brunoise.



Détaillez le poivron en fine
brunoise

- Détaillez les carottes en fine brunoise.



Détaillez les carottes en
fine brunoise

- A l'aide d'un petit couteau, prélevez sur toute la longueur des lanières de courgette d'environ 3 mm d'épaisseur. Détaillez ces lanières de courgette en fine brunoise.



Détaillez la peau de la
courgette en fine brunoise

- Détaillez le chou fleur en tout petits bouquets.



Détaillez le chou fleur en fine brunoise

- Détaillez le fenouil en fine brunoise.



Détaillez le fenouil en fine brunoise

- Détaillez les radis en fine brunoise.



Détaillez les radis en fine brunoise

Ouf! c'est y est vous avez tout découpé... Enfin presque: découpez encore deux radis en fines rondelles et laissez les tremper dans un petit peu d'eau froide.



Découpez deux radis en fines rondelles et laissez les tremper dans un petit peu d'eau froide.

- Égouttez les câpres.
- Mélangez tous les légumes dans un grand bol (sauf les rondelles de radis).



Mélangez tous les légumes dans un grand bol

- Il ne reste plus qu'à préparer la vinaigrette tomatée: commencez par **réserver** deux cuillerées à soupe de purée de tomate (pour le dressage).
- Puis dans un bol mélangez quatre cuillerées à soupe de

purée de tomate avec l'huile d'olive et le vinaigre: ajoutez-les progressivement selon votre goût en mélangeant bien. Ajoutez quelques gouttes de tabasco également selon votre goût et salez. Assaisonnez votre tartare de légumes avec quelques cuillerées à café de cette vinaigrette à la tomate: **attention** réservez au moins la moitié de la vinaigrette pour le dressage.



Mélangez la moitié de la vinaigrette et salade

Dressage:

- Égouttez les rondelles de radis.
- Au fond de l'assiette versez un peu de vinaigrette. Étalez la avec le dos d'un cuillère.



Au fond de l'assiette versez un peu de vinaigrette

- Déposez une belle cuillerée de tartare de légumes sur la

vinaigrette.



Déposez une belle cuillerée de tartare de légumes sur la vinaigrette

- Puis déposez harmonieusement les rondelles de radis, les pousses de salade et les chips.



Puis déposez harmonieusement les rondelles de radis, les pousses de salade et les chips

- Terminez en plaçant des petits points de purée concentrée de tomate.



Terminez en plaçant des
petits points de purée
concentrée de tomate

Vous n'avez plus qu'à croquer...



Croquant de tartare végétal
et sa vinaigrette tomatée

Et voici la version originale du chef Christophe Hardiquet:



Restaurant Bon Bon

453 avenue de Tervueren

1150 Bruxelles

+ 32 (0)2 346 66 15

www.bon-bon.be