



TARTARE DE BOEUF

Ingrédients :

- 400 gr de noix de bœuf
- 1 échalote
- 1/2 cuillère à café de moutarde forte
- 1 cuillère à s de câpres
- quelques brins de persil
- quelques brins de ciboulette
- 2 œufs sel, poivre
- 2 / 3 cuillères à c d'huile
- quelques gouttes de Tabasco (à votre convenance)
- quelques gouttes de sauce Worcestershire (à votre convenance)
- Pelez et hachez l'échalote
- Égouttez les câpres et hachez-les
- Lavez et ciselez les herbes.



Recette:

- Mélangez tous les ingrédients dans un saladier, ajoutez quelques gouttes de Tabasco, et la sauce Worcestershire salez, et poivrez à votre convenance.
- Hachez la viande au couteau en petits cubes, (vous pouvez mettre la viande 15min au congélateur pour faciliter la coupe) ou vous armé d'un couteau bien aiguisé.
- Mettre la viande hachée dans des petits bols pour lui donner une jolie forme arrondie, démoulez sur l'assiette de service, déposez en son milieu le jaune d'œuf dans la moitié de sa coquille, servir avec la sauce aux câpres et aux herbes.

bon Appétit

