



# Entrées froides aux produits de la mer Tartare de bœuf aux huîtres



40 min	40 min	0	0	131
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

## Étape 1

Préparation des huîtres

- Préparer un saladier et poser une passette par dessus.
- Ouvrir les huîtres à l'aide du couteau prévu à cet effet au dessus du saladier afin de récupérer les huîtres et de filtrer le jus.
- 3 Placer le saladier avec la passette au réfrigérateur.

#### Étape 2

Préparation de l'assaisonnement

- Éplucher et rincer l'oignon puis le ciseler très finement avec un couteau éminceur, le réserver dans un ramequin.
- Prendre le radis noir et l'éplucher avec un couteau d'office
- Le couper en tranches très fines de 5mm puis en bâtonnets en prenant soin d'éviter de mettre la partie centrale du radis si elle est molle et sèche.
- Couper ces bâtonnets en brunoise pour obtenir des dés de la même taille que l'oignon ciselé, les réserver dans un ramequin.

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédients pour le tartare de boeuf

400 g **Filet(s) de boeuf** 4 unité(s) entière(s) **Huître** 

20 g Oignon(s)

40 g **Radis noir** 

1 Nuoc mâm

1 Huile d'olive

1 Crème liquide (fleurette)

1 Sel

1 Poivre

Ingrédients pour le dressage

- 4 Tomate(s) cerise
- 1 Pousses de betterave

#### Étape 3

Préparation du bœuf

- Prendre le morceau de filet de bœuf et le tailler en fines tranches d'un demi centimètre.
- Retailler ces tranches en lanières d'un demi centimètre également puis en dés et les débarrasser dans un saladier.
- Assaisonner le bœuf à son goût avec l'oignon ciselé, la brunoise de radis noir ainsi que l'huile d'olive et la sauce nuoc mâm.
- Rectifier l'assaisonnement en prenant soin de pas mettre trop de sel étant donné qu'il y a des huîtres avec.

### Étape 4

Finition des huîtres

- Récupérer les huîtres, s'assurer qu'il ne reste pas d'écailles de coquille ni dans le jus, ni sur les huîtres.
- Concasser les huîtres grossièrement au couteau éminceur et les mettre dans un petit saladier.
- Crémer le jus d'huître récupéré avec le double de sa quantité en crème liquide et émulsionner au mixeur plongeant.

## Étape 5

Dressage

- Prendre les tomates cerises et les couper aux 1/3, du côté opposé à celui de la queue.
- Poser l'emporte pièce dans l'assiette et garnir le premier quart avec le tartare d'huîtres en tassant légèrement.
- Terminer de remplir l'emporte pièce avec la viande de bœuf assaisonnée.
- 4 Verser sur le tout la crème de jus d'huître émulsionnée.
- Décorer avec les tomates cerises et les pousses de betteraves.