

Viandes, poissons et oeufs

Steak tartare aux herbes et citron vert



20 min 20 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

235

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le tartare

400 g **Boeuf haché**
 0.5 botte(s) **Coriandre**
 0.5 botte(s) **Estragon**
 0.5 botte(s) **Ciboulette**
 0.5 botte(s) **Menthe fraîche**
 0.5 botte(s) **Cerfeuil**
 40 g **Gingembre frais**
 1 **Echalote(s)**
 2 c. à soupe **Câpres**
 1 c. à soupe **Moutarde ancienne**
 1 **Citron(s) vert(s)**
 1 trait **Huile d'olive**
 1 **Sel**
 1 **Piment d'Espelette**

Étape 1

Préparation du steak tartare

- 1 Eplucher l'échalote et la réserver, puis peler le gingembre.
- 2 A l'aide d'une cuillère à soupe, peler le gingembre.
- 3 Tailler les herbes. Commencer par ciseler la ciboulette.
- 4 Puis répéter l'opération avec le cerfeuil et l'estragon.
- 5 Finir avec la coriandre et la menthe. Ciseler puis réserver les herbes dans un saladier.
- 6 Râper des zestes de citron vert au dessus du saladier. Puis émincer l'échalote et l'ajouter au mélange.
- 7 Couper le gingembre en deux puis le tailler en brunoise. L'ajouter dans le saladier.
- 8 Verser la viande dans le saladier d'herbes, mélanger. Ajouter quelques câpres et un peu de moutarde à l'ancienne. Mélanger.
- 9 Assaisonner de sel et de piment d'Espelette.
- 10 Verser un trait d'huile d'olive pour lier la préparation et mélanger.