



*Bœuf*  
Tartare de bœuf



<b>15 min</b>	<b>15 min</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>407</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Étape 1

Préparation des aromates

- 1 Eplucher et émincer finement les échalotes.
- 2 Détailler les câpres et les cornichons en petits dés.
- 3 Laver le persil plat, l'essuyer et le mixer.

### Étape 2

Mélange des ingrédients

- 1 Disposer le boeuf haché dans un saladier.
- 2 Ajouter tous les ingrédients à l'exception du Tabasco.
- 3 Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- 4 Diviser le tartare en 4 parts. Les disposer dans une assiette et leur donner une forme de steak haché.

600 g **Boeuf haché**  
6 **Echalote(s)**  
2 c. à soupe **Câpres**  
10 branche(s) **Persil plat**  
4 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**  
1 **Sel**  
1 **Poivre noir**  
4 **Cornichon**  
1 c. à soupe **Sauce Worcestershire**  
1 c. à café **Tabasco**