

Bœuf

Mon steak tartare au couteau


20 min 20 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

229

CALORIES

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Éplucher et ciseler finement l'oignon . Réserver dans un bol.
- 2 Avec un couteau éminceur, couper les cornichons en bâtonnets puis en dés. Réserver dans un ramequin.
- 3 Hacher les câpres et réserver dans un ramequin.

Étape 2

Découpe de la viande

- 1 Avec un couteau éminceur, tailler de fines tranches de filet de bœuf.
- 2 Superposer les tranches et les tailler en lanières puis en dés. Les réserver dans un saladier.

Étape 3

Assaisonnement du tartare

- 1 Dans le saladier contenant la viande, mettre les oignons, les cornichons, les câpres et mélanger avec une cuillère.
- 2 Assaisonner de moutarde à l'ancienne, de sauce savora et de ketchup. Mélanger avec la cuillère puis goûter

 Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le tartare

600 g **Filet(s) de boeuf**
 1 **Oignon(s)**
 2 c. à café **Câpres**
 8 **Cornichon**
 2 c. à café **Moutarde ancienne**
 2 c. à café **Moutarde**
 4 c. à café **Ketchup**
 1 **Poivre noir**
 1 **Sel**

Dressage

250 g **Roquette**
 1 **Huile d'olive**
 1 **Vinaigre balsamique**
 1 **Sel**
 1 **Poivre noir**

l'assaisonnement pour rectifier si nécessaire.

- 3 Saler, poivrer puis mélanger.

Étape 4

Dressage

- 1 Disposer des emportés pièces sur les assiettes de dressage.
- 2 Remplir de steak tartare en tassant légèrement avec une cuillère pour éviter que la préparation ne tombe une fois démoulée.
- 3 Assaisonner la roquette avec de l'huile d'olive et du vinaigre balsamique.
- 4 Enlever les emportés pièces et décorer les steaks avec quelques feuilles de roquette. Assaisonner de fleur de sel et servir.