

Entrées froides à la viande

Mini-tartares de bœuf au piment d'espelette et œufs de caille



23 min **20 min** **3 min** **0** **454**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les mini-tartares

400 g **Filet(s) de boeuf**
 5 **Cornichon**
 1 c. à soupe **Câpres**
 1 botte(s) **Ciboulette**
 1 trait **Tabasco**
 3 **Tomate(s) confite(s)**
 2 c. à soupe **Ketchup**
 1 **Piment d'Espelette**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Ingrédients pour les croûtons

12 tranche(s) **Baguette(s) de pain**
 12 trait **Huile d'olive**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.7).
- 2 Couper une baguette de pain en tranches assez fines à l'aide d'un couteau scie.
- 3 Étaler les tranches à plat sur une plaque de four et les badigeonner légèrement d'huile d'olive. Saler et poivrer.
- 4 Disposer une deuxième plaque de four sur les croûtons afin que ces derniers restent bien droits. Enfourner.
- 5 Ciseler finement la ciboulette avec un couteau éminceur puis réserver dans une assiette.
- 6 Avec un couteau d'office, ôter les extrémités des cornichons puis les couper en deux dans la longueur. Découper les cornichons en brunoise. Réserver avec la ciboulette.
- 7 Concasser grossièrement les câpres à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver avec la ciboulette et les cornichons.
- 8 Tailler les tomates confites en petits dés. Réserver avec les câpres, la ciboulette et les cornichons.
- 9 Sortir les croûtons du four.

- 10 Les laisser refroidir sur une grille surélevée. Sur une assiette, ils risqueraient de ramollir.
- 11 A l'aide d'une pointe de couteau, percer la coquille des oeufs de caille. Retirer la coquille en faisant attention à ne pas percer le jaune de l'oeuf. Puis verser les oeufs dans un bol.
- 12 Faire chauffer la poêle sur feux moyen avec une goutte d'huile d'olive. Saler le fond de la poêle.
- 13 Ne pas saler directement les oeufs car le jaune risquerait de flétrir.
- 14 Mettre les oeufs de cailles dans la poêle en les séparant légèrement pour pouvoir les décoller facilement.
- 15 Quand les blancs sont juste cuits et les jaunes bien crémeux, les sortir de la poêle à l'aide d'une spatule.
- 16 Déposer les oeufs sur une planche. A l'aide d'un emporte-pièce, découper un cercle autour de chaque jaune d'oeuf. Les réserver dans une assiette.

12 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) de caille
1 Piment d'Espelette

Étape 2

L'assaisonnement de la viande

- 1 Sortir le filet de boeuf à la dernière minute du réfrigérateur pour que celui-ci reste bien froid.
- 2 Trancher le filet de boeuf en tranches fines avec un couteau éminceur. Puis découper des petits dés. Réserver dans un saladier.
- 3 Ajouter à la viande les tomates confites, la ciboulette, les cornichons et les câpres. Mélanger.
- 4 Ajouter du sel, du piment d'espelette, du tabasco et du Ketchup. Mélanger avec une cuillère à soupe.
- 5 Disposer l'emporte-pièce sur une assiette. Remplir l'emporte-pièce avec le tartare. Tasser la préparation pour qu'il n'y ait pas d'air. Retirer l'emporte-pièce et déposer un oeuf sur le tartare à l'aide d'une spatule.

Étape 3

Le dressage

- 1 Aligner les croûtons de pain grillés sur une assiette.
- 2 Dessiner un trait de piment devant les croûtons de pain grillés.
- 3 Déposer les mini-tartares surmontés d'un oeuf sur chaque croûton.