Antoine Proye

*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

1. Préparer un saladier et poser une passette par dessus.
2. 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

1. Éplucher et rincer l'oignon puis le ciseler très finement avec un couteau éminceur, le réserver dans un ramequin.
2. Prendre le radis noir et l'éplucher avec un couteau d'office.
3. 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.
4. 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

1. Prendre le morceau de filet de bœuf et le tailler en fines tranches d'un demi centimètre.
2. Retailler ces tranches en lanières d'un demi centimètre également puis en dés et les débarrasser dans un saladier.
3. 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.
4. 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

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

**Étape 5**

## Dressage

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