

Entrées froides aux produits de la mer

Tartare de bœuf aux huîtres



40 min 40 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

131

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 môm**
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 Crémér 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.