

*Bœuf*

# Tartare de boeuf et huître, pousses de shiso



**35 min** **30 min** **5 min** **0** **469**  
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour le tartare de boeuf

200 g **Filet(s) de boeuf**  
 8 unité(s) entière(s) **Huître**  
 3 **Echalote(s)**  
 50 g **Beurre**  
 150 ml **Vinaigre balsamique**  
 75 ml **Huile d'olive**  
 20 g **Câpres**  
 20 g **Cornichon**  
 0.25 botte(s) **Persil plat**  
 0.25 botte(s) **Ciboulette**  
 1 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**  
 50 ml **Sauce Worcestershire**  
 150 g **Viande de boeuf séchée**  
 1 **Salade(s)**

### Étape 1

#### Préparation de la sauce

- 1 Eplucher les échalotes à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Emincer grossièrement les échalotes à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3 Débarrasser les échalotes dans un ramequin puis faire chauffer une casserole avec du beurre.
- 4 Faire fondre le beurre sans le colorer.
- 5 Ajouter les échalotes quand le beurre a fondu et baisser le feu. Faire suer les échalotes jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites.
- 6 Assaisonner avec du sel et mélanger à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 7 Déglacer avec du vinaigre balsamique c'est-à-dire verser le vinaigre puis reporter à ébullition et faire réduire de moitié pour bien concentrer les saveurs.
- 8 Eteindre le feu et débarrasser dans un blender et mixer.
- 9 Ajouter l'huile d'olive en filet pour émulsionner la sauce.
- 10 Il ne faut pas mettre toute l'huile d'un seul coup, la sauce ne pourrait pas se lier.

- 11 Stopper ensuite le blender et verser la sauce dans une passette sur un saladier pour ôter les derniers morceaux et avoir ainsi une sauce bien lisse.
- 12 Bien presser à l'aide d'une cuillère pour bien faire sortir le jus.
- 13 Débarrasser la sauce dans un contenant avec bec verseur pour plus de facilité et réserver au réfrigérateur.

## Étape 2

### Pochage des huîtres

- 1 Ouvrir les huîtres à l'aide d'un couteau à huîtres.
- 2 Réserver les huîtres dans un saladier et jeter les coquilles.
- 3 Attention à ne pas casser des morceaux de coquille.
- 4 Déposer les huîtres dans une petite casserole et faire chauffer sur feu vif jusqu'à petite ébullition.
- 5 Débarrasser les huîtres dans un saladier dès que l'eau bout et les placer au réfrigérateur pour qu'elles refroidissent rapidement.
- 6 Couper le morceau de boeuf en fines lamelles à l'aide d'un couteau de chef.
- 7 S'il y a trop de nerfs, les enlever.
- 8 Tailler ensuite les lamelles dans l'autre sens pour faire des petits cubes.
- 9 Réserver dans un bol.
- 10 Eplucher l'échalote puis la ciseler à l'aide d'un couteau éminceur.
- 11 Mettre l'échalote émincée avec le tartare de boeuf.
- 12 Hacher grossièrement les câpres puis les ajouter avec l'échalote et le boeuf.
- 13 Tailler les cornichons en dés et les réserver dans le saladier.
- 14 Effeuille le persil puis le hacher grossièrement et réserver dans le saladier.
- 15 Ciseler finement la ciboulette et réserver dans le saladier.
- 16 Mélanger tous les ingrédients dans le saladier à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 17 Sortir les huîtres du réfrigérateur puis les égoutter et les déposer sur une planche à découper.
- 18 Couper les huîtres en 6 ou plus si elles sont grosses et les mettre dans le saladier avec le tartare de boeuf.
- 19 Ne pas trop saler l'assaisonnement car les huîtres le sont déjà.
- 20 Mettre le jaune d'oeuf, la sauce Worcestershire, de l'huile d'olive et mélanger à l'aide de la cuillère à soupe.
- 21 Mettre un petit peu de sel et mélanger.
- 22 Goûter puis rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

## Étape 3

### Dressage

- 1 Sortir la sauce du réfrigérateur.
- 2 Tapisser les cercles avec des tranches de viande des grisons, en les plaquant bien contre les parois du cercle.
- 3 Déposer du tartare au centre à l'aide d'une cuillère à soupe et bien tasser.
- 4 Rabattre les tranches de grison pour refermer le tartare et appuyer dessus légèrement pour faire sortir l'air.
- 5 Retourner le cercle d'un coup sec sur la planche à l'aide d'une spatule plate.
- 6 Poser ensuite le cercle au centre d'une assiette de dressage et démouler.
- 7 Décorer l'assiette avec des pointes de sauce.
- 8 Mettre un peu d'huile d'olive sur le dessus du tartare à l'aide d'une cuillère à soupe pour le faire briller.
- 9 Poser quelques pousses de shiso sur le tartare et servir.