

Entrées froides à la viande

Tartare de boeuf, hareng fumé et burrata



30 min **25 min** **5 min** **0** **389**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le tartare

250 g **Rumsteck(s) de boeuf**
 60 g **Hareng(s) fumé(s)**
 8 g **Câpres**
 1 trait **Sauce Worcestershire**
 1 trait **Tabasco**
 2 g **Ciboulette**
 2 g **Cerfeuil**
 2 g **Estragon**
 2 c. à soupe **Huile d'olive**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

250 g **Mozzarella**
 80 g **Navet**
 2 c. à soupe **Huile d'olive**
 1 c. à café **Sésame noir**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Étape 1

Préparation du tartare et de la garniture

- 1 Faire chauffer une grande casserole d'eau salée.
- 2 Peler les navets.
- 3 Peler les navets de préférence avec un couteau d'office plutôt qu'un économe, car sa peau est très épaisse.
- 4 Couper les navets en petits morceaux identiques.
- 5 Il est aussi possible de choisir un navet long appelé navet Daïkon. Il est alors inutile de le cuire, mais il suffit de le plonger pendant une heure dans de l'eau avec de la glace. Ou alors, choisir des radis.
- 6 Une fois l'eau à ébullition, plonger les navets.
- 7 Tailler le boeuf en tranches de 0,5 à 1 cm d'épaisseur, puis en bandes, puis en petits cubes. Réserver dans un saladier.
- 8 Un tartare de boeuf est bien meilleur taillé au couteau plutôt que haché.
- 9 Vérifier la cuisson des navets. Les égoutter et les rincer sous l'eau courante pour les refroidir. Les laisser s'égoutter dans une passoire.
- 10 Tailler de fines bandes de hareng fumé, puis des petits cubes. Les ajouter au tartare de boeuf.

- 11 Hacher les câpres.
- 12 Ciseler la ciboulette. L'ajouter au tartare.
- 13 Effeuille l'estragon et le cerfeuil. Garder quelques pluches pour le dressage. Puis hacher les herbes au couteau. Les ajouter au tartare.
- 14 Assaisonner le tartare de sel, de poivre blanc, de Tabasco, de sauce Worcestershire et d'huile d'olive. Mélanger. Réserver au réfrigérateur.
- 15 Tailler la burrata en deux. L'assaisonner de sel, poivre et huile d'olive.
- 16 Mettre les navets dans un bol. Les assaisonner de sel, de sésame noir et d'huile d'olive. Mélanger.

Étape 2

Dressage

- 1 Poser un emporte-pièce sur une assiette. Le remplir de tartare de boeuf. Presser légèrement.
- 2 Retirer le cercle et déposer la burrata à côté du tartare. Répartir des navets dans l'assiette.
- 3 Napper du reste d'huile d'olive et décorer de pluches de cerfeuil.