

TARTARE DE BŒUF ROUGEMONT

Entrée pour 4 personnes

Ingrédients 200 g de filet mignon de bœuf
1 c. à thé de câpres fines hachées
1 c. à thé d'échalote française hachée
1 c. à thé de moutarde de Dijon
1 c. à thé de persil haché
1 c. à soupe d'huile d'olive
1 trait de Tabasco au goût
1 c. à thé de sauce anglaise (Worcestershire)
1 goutte de jus de citron
2 c. à soupe de pommes fruits
1 jaune d'œuf
Sel et poivre au goût

Finition Salade printanière
Petits croûtons de votre choix
Pommes fruits en éventail

Méthode

Hacher le filet de bœuf en petits dés au couteau. Dans une bassine, mettre le jaune d'œuf et la moutarde de Dijon, mélanger à la fourchette et incorporer l'huile d'olive (consistance d'une mayonnaise). Ajouter le filet de bœuf, le Tabasco, la sauce anglaise, les câpres, le persil, les pommes fruits, le jus de citron, le sel et le poivre. Bien mélanger et rectifier l'assaisonnement (sel, poivre, sauce anglaise, moutarde forte et Tabasco).

Dressage

Modeler le tartare à l'aide d'un emporte-pièce et décorer avec les pommes.
Mettre de la salade printanière et des petits croûtons.

À savoir La préparation du tartare se fait 15 minutes avant son service. Vous pouvez préparer les ingrédients avant de faire le mélange. La raison est que si vous le mélangez et que vous faites le service plus tard, la moutarde forte a un effet de cuisson sur la viande.



Chef Croze