

Tartare de boeuf à l'huître

🍴 1 portions · ⌚ prep. 20m · 🍳 cuisson 0m

🐌 mollusques

Tartare de boeuf avec huître, salicorne et citron caviar.

France

INGRÉDIENTS

☐ filet de boeuf	200 g	☐ vinaigre de cidre
☐ huîtres	3	☐ huile d'olive
☐ salicorne, <i>hachée</i>	1 càs	☐ sel
☐ échalote, <i>hachée</i>	1 càs	☐ poivre noir
☐ zeste de citron jaune	1 càc	☐ piment d'Espelette
☐ sarrasin torréfié	1 càc	☐ cerfeuil
☐ citron caviar	1 càc	☐ aneth

PRÉPARATION

1. Placer le *filet de boeuf* au congélateur pendant 15 m, puis le tailler très fin au couteau.
2. Ouvrir et détailler les *huîtres*.
3. Mélanger le *filet de boeuf*, les *huîtres*, la *salicorne*, l'*échalote*, le *zeste de citron jaune*, le *sarrasin torréfié* et le *citron caviar*.
4. Assaisonner avec le *vinaigre de cidre*, l'*huile d'olive*, le *sel* et le *poivre noir*.
5. Ajouter éventuellement un peu de *piment d'Espelette* et parsemer de *cerfeuil* ou d'*aneth*.

tartare