

Tartare de boeuf traditionnel

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

🐟 poisson 🥫 moutarde 🚫 sulfites

Tartare de boeuf traditionnel avec échalote, cornichons et câpres.

France

INGRÉDIENTS

☐ filet de boeuf	200 g	☐ huile d'olive	
☐ échalote, <i>ciselée</i>	1 càs	☐ sauce Worcestershire	
☐ cornichons, <i>en brunoise</i>	1 càs	☐ sauce pimentée	1 càc
☐ câpres, <i>hachées</i>	1 càc	☐ sel	
☐ ciboulette, <i>hachée</i>	1 càs	☐ poivre noir	
☐ moutarde à l'ancienne	1 càs		

PRÉPARATION

1. Placer le *filet de boeuf* au congélateur pendant 15 m, puis le tailler très fin au couteau.
2. Mélanger l'*échalote*, les *cornichons* et les *câpres* avec la *ciboulette*, la *moutarde à l'ancienne*, un filet d'*huile d'olive* et un trait de *sauce Worcestershire*.
3. Ajouter la *sauce pimentée* si désiré. Assaisonner avec le *sel* et le *poivre noir*.

tartare