

Steak tartare et frites

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

4 steaks (± 600 g)
1 échalot (émincée)
3 brins de persil plat (ciselé)
1 cuillère à soupe de câpres
1 cuillère à soupe cornichon (émincés)
1 cuillère à soupe de mayonnaise fraîche
1 cuillère à soupe de ketchup
2 gouttes de tabasco
2 gouttes de sauce worcestershire
sel et poivre
1 sachet de frites surgelées (éventuellement pour air-fryer)
1 sachet de mesclun
1 petit bocal de vinaigrette (prête à l’emploi)

Méthode de préparation

1. **Utilisez un couteau parfaitement aiguisé pour hacher les steaks le plus finement possible. Mettez la viande dans un récipient et mélangez-la avec l’échalote, le persil plat, les câpres, les cornichons, la mayonnaise, le ketchup, le Tabasco, la sauce Worcestershire, le sel et le poivre. Divisez en 4 portions. Utilisez éventuellement un cercle à dresser pour confectionner 4 tourelles sur les assiettes.**
2. **Faites cuire les frites et servez-les avec le steak tartare.**
3. **Servez séparément le mesclun avec la vinaigrette.**