



Filet américain



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

1 kilogramme de filet pur
4 jeunes oignons (émincés)
4 cornichons (émincés)
4 cuillères à soupe de câpres (émincées)
2 cuillères à soupe de moutarde
1 cuillère à soupe de sauce worcestershire
sel et poivre
6 jaunes d'œuf
4 cuillères à soupe de mayonnaise fraîche
1 bouquet ciboulette
1 pièce de céleri-rave (coupée en dés)
huile d'olive

Méthode de préparation

- 1.** Coupez ou hachez finement le steak. Il ne doit pas être trop finement moulu.
- 2.** Ajoutez les jeunes oignons, les cornichons, les câpres, la moutarde, la sauce Worcestershire, le sel et le poivre et mélangez.
- 3.** Dressez le filet américain sur 6 assiettes (utilisez éventuellement un cercle à dresser).
- 4.** Creusez un petit puits au centre et déposez-y un jaune d'œuf.
- 5.** Mélangez la mayonnaise et la ciboulette.
- 6.** Faites rissoler les cubes de céleri-rave à l'huile d'olive.
- 7.** Garnissez la viande de pointes de mayonnaise à la ciboulette et de dés de céleri-rave rissolés.