



Steak tartare et frites



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

- 4 steaks (\pm 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.