



Steak tartare



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 jaunes d'œuf
1 cuillère à café de moutarde
1 tiret de sauce worcestershire
3 gouttes de tabasco
sel et poivre
750 grammes d'américain nature
1 échalot (finement émincée)
1 cuillère à soupe de câpres (égouttés et hachés finement)
2 cornichons (coupés en tout petits morceaux)
1 cuillère à soupe de persil plat (finement haché, quantité supplémentaire pour la finition)
4 jaunes d'œuf
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Mélangez le jaune d'œuf avec la moutarde, la sauce Worcestershire et le Tabasco. Réservez.
- 2.** Mélangez l'américain nature avec l'échalote, les câpres, les cornichons et le persil. Salez et poivrez.
- 3.** Mélangez soigneusement la sauce avec la viande.
- 4.** Divisez en 4 portions. Servez sur 4 assiettes.
- 5.** Creusez un puits au milieu. Placez-y un coquetier avec un jaune d'œuf dedans.
- 6.** Décorez avec le persil.
- 7.** Accompagnez de frites.