



Steak tartare et frites



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

800 grammes steaks
1 cuillère à soupe de câpres
1 échalot (émincée)
1 branche de persil plat (ciselé)
1 jaunes d'œuf
1 cuillère à soupe de moutarde
2 gouttes de tabasco
2 gouttes de sauce worcestershire
sel
poivre noir
1 sachet de frites surgelées
mayonnaise
1 laitue pommée (lavée)

Méthode de préparation

- 1.** À l'aide d'un couteau tranchant, découpez la viande en petits dés. Dans un bol, mélangez les morceaux de viande, les câpres, l'échalote et le persil plat.
- 2.** Dans un autre bol, mélangez le jaune d'œuf, la moutarde, le Tabasco, la sauce Worcestershire et une pincée de sel et de poivre noir.
- 3.** Incorporez cette préparation à la viande.
- 4.** Faites cuire les frites.
- 5.** Divisez la viande en quatre portions et dressez sur une assiette.
- 6.** Accompagnez de frites, laitue et mayonnaise.