

TARTARE DE BŒUF

Par personne:

Préparation : 5 min

Pas de cuisson

INGREDIENTS

- 200 gr de bœuf maigre extra frais
- 1/4 d'oignon finement haché
- 1 jaune d'œuf extra frais
- 1 cuillerée à soupe de câpres fins au vinaigre
- 1 cuillerée à soupe de persil haché
- 1 cuillerée à soupe de moutarde forte
- 1 trait de Tabasco
- 2 pincées de sel
- Poivre cinq baies
- 1 cuillère à soupe d'un alcool de votre choix (cognac, calvados, whisky)

PREPARATION

Mettre votre viande hachée dans le centre de votre assiette encerclez-la avec tous les ingrédients sauf : le jaune d'œuf que vous posez sur votre viande hachée avec le trait de Tabasco. Une fois votre tartare prêt arrosez-le avec la cuillère à soupe d'alcool.

CONSEIL

Servez le accompagné de frites bien chaudes ou d'une salade relevée avec de l'ail.

