

Le steak tartare

Ingrédients :

Pour le tartare : (pour 4 à 5 personnes)

- 1kg de Bavette ou filet pur
- 2 c à s de persil plat
- 4 échalotes
- 2 c à s d'huile
- 3 c à s de cornichons coupés en dès
- 2 c à s de moutarde
- 1 jaune d'œuf cuit basse température
- 2 c à s de câpres
- 2 c à s de sauce huître
- 2 c à c de sauce anglaise

- 1 pincée de poivre
- 1 pincée de fleur de sel
- 1 pincée de piment d'Espelette

Pour la sauce :

- 1 c à s de vinaigre de cidre
- 2 c à s de mayonnaise
- 1 c à s de vinaigre de vin blanc
- 2 c à c de ciboulette
- Poivre, sel
- 1 pincée de piment d'Espelette

- 
- Commencez par faire suer les échalotes dans de l'huile neutre.
 - Hachez ensuite finement la viande dans le sens contraire de la fibre et ajoutez les échalotes cuites, les cornichons hachés, le persil ciselé, un soupçon de moutarde et mélangez.
 - Cassez l'œuf préalablement cuit à basse température et rajoutez-le au mélange.
 - Terminez par quelques câpres, de la sauce huître, de la sauce anglaise, poivrez, ajoutez du piment d'Espelette, et de la fleur de sel.
 - Pour la sauce, mélangez le vinaigre de cidre, la mayonnaise, du vinaigre de vin blanc, la ciboulette, le poivre, le sel, du piment d'Espelette et mélangez.
 - Dressez une quenelle de tartare, ajoutez de la sauce pickles, quelques cornichons et un peu de mayonnaise.

Max
& VÉNUS