



Tartare de boeuf blanc bleu belge

Ingrédients pour 4 personnes

- 600 g gr de bœuf (filet pur)
2 jaunes d'oeuf
- 2 cuillères à café de moutarde de Dijon
- 1 cuillère à soupe d'oignon doux haché
- 2 cuillères à soupe de câpres hachées
- 2 cuillères à soupe de sauce Worcestershire
- 1 cuillère à soupe de ketchup
- 9 petits cornichons
- 5 c à soupe de mayonnaise
- Quelques gouttes de tabasco
- Poivre
- Sel
- Piment d'Espelette
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 c à s de persil plat haché
- Quelques caprons
- 2 œufs durs
- 4 cœurs de laitue
- 1 échalote hachée
- 1 à café de vinaigre de vin

Préparation

1. Au couteau, hachez finement le bœuf. Assaisonnez-le avec de la fleur de sel, du poivre et un peu de piment d'Espelette. Ajoutez quelques gouttes de tabasco, le ketchup, une c à café de mayonnaise et l'oignon doux haché, les câpres hachées. Mélangez le tout à la cuillère ;
2. Ajoutez ensuite la sauce anglaise, 1 c à soupe de moutarde et le jaune d'œuf. Mélangez ;
3. Coupez 5 cornichons en petits dés, ajoutez-les au mélange ;
4. Nettoyez la salade, enlevez la côte, ne gardez que le cœur.
5. Diluez 4 c à soupe de mayonnaise avec le vinaigre de vin et 1 c à café de moutarde. Salez et poivrez. Ajouter l'échalote hachée et mélangez ;
6. Placez le cœur de laitue dans un bol. Versez cette vinaigrette sur la salade et saupoudrez avec l'œuf dur coupé en morceau ;
7. Ajoutez le persil haché dans le tartare à la dernière minute, mélangez ;
8. Remplissez à demi un emporte-pièce avec le tartare ;
9. Décorez avec quelques caprons, d'un cornichon entier, d'un peu d'oignon doux haché et de persil haché ;
10. Ajoutez un jaune d'œuf a un peu de mayonnaise, salez et poivrez ;
11. Garnissez le tartare avec des quenelles de cette mayonnaise.
12. Servez avec le bol du mélange salade/œufs durs.