



## Tartare de boeuf (4 portions)



### INGRÉDIENTS :

- 400 g de filet de bœuf (ou intérieure de ronde)
- 1 échalote, haché finement
- 1 jaune d'œuf
- 2 c. à table de persil plat frais, ciselé

### VINAIGRETTE :

- 3 c. à table d'huile d'olive
- 2 c. à table de moutarde à l'ancienne
- 1 c. à thé de moutarde de Dijon
- 1 c. à table de vinaigre de vin rouge
- 1 c. à table de câpres, hachés mince
- Sel et poivre
- Tabasco (optionnel et au goût)

### PRÉPARATION :

1. Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients de la vinaigrette, réserver celle-ci.
2. Au couteau, hacher finement le bœuf et placer dans un bol.
3. Ajouter le vinaigrette, l'échalote, le jaune d'œuf et le persil.
4. Sel et poivre au goût.
5. À l'aide d'un emporte-pièce rond de grandeur moyen, servir le tartare.

*Servir avec de bonnes petites biscottes maisons. Prendre un pain parisien, couper de petites tranches minces en angle. Sur une tôle à biscuit, étendre les pains et badigeonner d'huile d'olive. Saupoudrer de sel d'ail et placer au four à 375° pour environ 10-15 minutes (jusqu'à ce qu'elles soient dorées légèrement).*

Préparation : 25 minutes

Recette tirée du site Web : Ricardo Cuisine ( <https://www.ricardocuisine.com/recettes/2129-tartare-de-boeuf-classique> )