Julien Cadiou

Bœuf

Mon steak tartare au couteau

20 min	20 min	0	0	229
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le tartare

600 g **Filet(s) de boeuf**
1 **Oignon(s)**
2 c. à café **Câpres**
8 **Cornichon**
2 c. à café **Moutarde ancienne**
2 c. à café **Moutarde**
4 c. à café **Ketchup**
1 **Poivre noir**
1 **Sel**

Dressage

250 g **Roquette**
1 **Huile d'olive**
1 **Vinaigre balsamique**
1 **Sel**
1 **Poivre noir**

Étape 1

Préparation des ingrédients

1. Éplucher et ciseler finement l'oignon . Réserver dans un bol.
2. Avec un couteau éminceur, couper les cornichons en bâtonnets puis en dés. Réserver dans un ramequin.
3. Hacher les câpres et réserver dans un ramequin.

Étape 2

Découpe de la viande

1. Avec un couteau éminceur, tailler de fines tranches de filet de bœuf.
2. Superposer les tranches et les tailler en lanières puis en dés. Les réserver dans un saladier.

Étape 3

Assaisonnement du tartare

1. Dans le saladier contenant la viande, mettre les oignons, les cornichons, les câpres et mélanger avec une cuillère.
2. Assaisonner de moutarde à l'ancienne, de sauce savora et de ketchup. Mélanger avec la cuillère puis goûter

l'assaisonnement pour rectifier si nécessaire.

3 Saler, poivrer puis mélanger.

Étape 4

Dressage

1 Disposer des emportes pièces sur les assiettes de dressage.

2 Remplir de steak tartare en tassant légèrement avec une cuillère pour éviter que la préparation ne tombe une fois démoulée.

3 Assaisonner la roquette avec de l'huile d'olive et du vinaigre balsamique.

4 Enlever les emportes pièces et décorer les steaks avec quelques feuilles de roquette. Assaisonner de fleur de sel et servir.