

alimentarium



Prendre le large en cuisinant

Prendre le large en cuisinant

Tartare de bœuf

Recette pour 4 personnes



Ingrédients

50 g d'échalotes

60 g de cornichons

6 g de persil

320 g de viande de bœuf (Type A, tendre)

100 g de ketchup

60 g de moutarde

4 pincées de sel, poivre

4 jaunes d'œufs (facultatif)

440 g de pommes de terre type Agria

100 ml d'huile pour friture

160 g de pain pour toaster

Réalisation

Demandez à votre boucher ou faites vous livrer de la bonne viande de bœuf comme votre boucher sait le faire! Vous pouvez même lui demander de vous la hacher, sinon hachez-là au couteau, c'est bien!

1. Dans un premier temps, peler et couper en frites ou allumettes vos pommes de terre. Rincez-les et surtout séchez-les!
2. Peler et ciseler les échalotes et hacher les cornichons, réserver.
3. Hacher le persil, réserver.
4. Toaster vos tranches de pain à toaster.
5. Frire les frites à 160°C et les tempérer.
6. Frire les frites à 180° jusqu'à coloration.
7. Pendant la 2ème cuisson des pommes de terre, mélanger la viande hachée avec les échalotes, les cornichons, le persil haché, la moutarde, le ketchup et mélanger vigoureusement.
8. Assaisonner, sel et poivre.
9. Dresser à l'emporte pièce, poser le jaune d'œuf dessus et proposer avec une salade et les toasts!

Bon appétit !

En Belgique, les pommes frites sont excellentes car ils effectuent la première cuisson dans de la graisse de cheval et la 2^{ème} dans de la graisse de bœuf! Avis aux amateurs... :)

Philippe Lignon