



Préparation : 15 min / Cuisson: 0 min

Oseby

Fermes de Figeac
COOPÉRATIVE

Tartare de boeuf de nos éleveurs

Ingédients pour 4 pers

600 g de cœur de rumsteck ou de filet de bœuf ou de viande hachée

4 jaunes d'œufs

4 oignons nouveaux

4 c à s. de feuilles de persil

4 c. à c. de cornichons

4 c. à c. de câpres fines

Sel et poivre du moulin

Pour servir : sauce Worcestershire, ketchup et tabasco

Préparation

Si vous avez choisi une préparation de votre tartare de boeuf au couteau, taillez la viande en petits morceaux le jour-même de la préparation. Si vous avez choisi la viande hachée, façonnez 4 steaks et disposez-les sur des assiettes bien froides. Salez et poivrez.

Égouttez bien les câpres. Épluchez et hachez finement les oignons, les câpres, le persil et les cornichons.

Creusez légèrement le centre en appuyant avec le dos d'une cuillère. Mettez ensuite un jaune d'œuf dans chaque creux. Disposez les câpres, la moutarde, le persil, les cornichons et l'oignon haché en petits tas autour de la viande.

Servez très frais, accompagné des condiments, en laissant chacun assaisonner à son goût, avec des frites maison ou une salade de saison.

Petite astuce : pour celles et ceux qui ne mangent pas de viande crue, mélangez la viande et les condiments, façonnez-les en steaks hachés et faites-les poêler 2 min de chaque côté !

Bon appétit !