



Tartare de boeuf et ses croustilles de parmesan

[30 MIN. ET MOINS](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#) - [VIANDES](#)



NOMBRE DE PORTION : 6

TEMPS DE PRÉPARATION : 25 MIN

TEMPS DE CUISSON : 6 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 450 gr de filet de boeuf coupé en petits dés
- 1 c. à thé d'ail pelé et haché
- 1 c. à thé de gingembre
- 2 c. à thé de soya
- 2 c. à soupe de coriandre, fraîche et hachée
- 1 c. à soupe de moutarde forte
- 1 à 2 c. à thé de sauce Tabasco
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de ciboulette fraîche, hachée
- 3 tomates séchées dans l'huile, hachées
- Sel et poivre
- 1/2 tasse de fromage parmesan râpé (pour les croustilles)

Préparation

1. Mélanger ensemble tous les ingrédients.
2. À l'aide d'un emporte-pièce carré ou rond, répartir le tartare au centre de chaque assiette.
3. Chauffer le four à broil. Sur une plaque à biscuits couverte de papier d'aluminium, faire des petits tas de fromage (comme si on faisait des biscuits).
4. Cuire 5-6 minutes. Le fromage doit être doré sans être brûlé. Laisser refroidir.