

Tartare façon Cuisinier Rebelle

30 MIN. ET MOINS - RECETTES - REPAS - VIANDES



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 500 g de filet mignon
- 1 jaune d'oeuf
- 1 c. à soupe de moutarde à l'ancienne
- 2 c. à thé de vinaigre de Xérès
- 1/3 tasse d'huile végétale
- 2 c. à soupe de ciboulette ciselée
- 1 échalote ciselé
- 2 c. à soupe de cornichons hachés
- 1 c. à soupe de câpres, rincées et hachées
- 1 c. à thé de sauce raifort
- 1 c. à thé de sauce Worcestershire
- 8 gouttes de sauce Tabasco
- Sel et poivre

Préparation

1. Couper le boeuf en petits morceaux (grosueur tartare).
2. Mélanger le jaune d'oeuf, la moutarde et le vinaigre pendant une minute. Verser l'huile en filet en fouettant afin d'obtenir une sauce crémeuse (J'ai utilisé la mixette à vitesse très basse pour cette opération. Moins difficile sur le bras.).
3. Ajouter le reste des ingrédients. Saler et poivrer au goût.
4. Mélanger avec le boeuf et servir!