

TARTARE DE BŒUF

selon Bob le Chef



Parce qu'en plein été, on a parfois moins envie d'un repas copieux, voici une de mes recettes classiques préférées pour la saison chaude.

INGRÉDIENTS

- 500 g de filet mignon
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 4 jaunes d'œufs
- 10 ml (2 c. à thé) de moutarde forte
- 15 ml (1 c. à soupe) de jus de citron
- 30 ml (2 c. à soupe) de câpres légèrement hachées
- 45 ml (3 c. à soupe) de cornichons sucrés hachés légèrement
- 5 ml (1 c. à thé) de sriracha (ou autre sauce piquante)
- 1 échalote grise ciselée (environ 30 ml ou 2 c. à soupe)
- 15 ml (1 c. à soupe) de ciboulette ciselée
- Sel, poivre au goût

MARCHE À SUIVRE

1. Couper le bœuf en petits cubes d'environ 5 mm de côté et déposer dans un bol froid (on peut couper les cubes quelques heures à l'avance).
2. Mélanger le bœuf avec l'huile d'olive de manière à ce que tous les cubes soient enduits d'huile.
3. Ajouter le reste des ingrédients et mélanger délicatement.
4. Rectifier l'assaisonnement avec le sel et le poivre.
5. Servir aussitôt soit seul, accompagné de frites, de salade verte et/ou de croûtons.



TEMPS DE PRÉPARATION: 20 minutes



NOMBRE DE PORTIONS: 4 bonnes portions



OÙ TROUVER VOS INGRÉDIENTS :

Boucherie La Supérieure, Cavallaro,
Fromagerie des Nations, Fruiterie 440,
Le Petit Marché des Halles



Vous avez aimé la recette?

Partagez la photo de votre création avec nous sur Instagram ou Facebook.

