



TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE



2 pers.



15 min.



480 kcal/pers.*



INGRÉDIENTS

260g. de steak de boeuf / Pain

FOND DE PLACARD

2 échalotes / 1cs. de câpres / 5 cornichons /
1cc. de moutarde / 2cc. de ketchup

Échalotes. Éplucher et couper très finement les échalotes.

Cornichons. Couper finement les cornichons.

Câpres. Hacher grossièrement les câpres.

Steak de boeuf. Couper le steak de boeuf en tartare. Pour cela, il faut d'abord couper le steak en petites lamelles, puis couper ces dernières en petits morceaux.

Tartare de boeuf. Mélanger le steak de boeuf avec les échalotes, les cornichons, les câpres, 1cc. de moutarde et 2cc. de ketchup. Bien mélanger le tout.

Finitions. Découper quelques belles tranches de pain et les toaster.

* Donné à titre indicatif. Peut varier en fonction des produits utilisés.