

TARTARE DE BOEUF



Personnes : 4

Préparation : 15 min

Cuisson : 0 min

Repos : 0 min

600 g de bœuf haché

1 cuillère à café de
moutarde forte

2 échalotes

4 brins de persil

4 brins de ciboulette

2 c. à soupe de câpres

Tabasco

Sel, poivre

4 œufs

Sauce Worcestershire

1. Pelez et hachez les échalotes.
2. Egouttez et hachez les câpres
3. Lavez et ciselez les herbes
4. Mélanger tous les ingrédients (sauf les œufs) dans un saladier. Mettez quelques gouttes de Worcestershire sauce et de Tabasco selon votre goût. Salez et poivrez généreusement.
5. Servez le tartare individuellement sur assiette. Déposez un œuf cassé mais conservé dans une demi-coquille.

Pour finir... Servez avec une salade verte ou des frites.



BOUCHERIE STB

Ghislain et Caroline GUILLEMIN
AVENUE DU PRÉSIDENT KENNEDY
60800 CREPY EN VALOIS
Tél : 03 44 87 05 79