

Ingrédients pour 1 personne :

- 1 steak haché
- 2 échalotes
- un peu de câpres hachées
- 5 cornichons hachés
- quelques feuilles de persil ciselées
- 1 jaune d'œuf
- 1/2 cuillère à café de moutarde
- 5 cl d'huile d'olive
- 1 trait de sauce Worcestershire
- 1 cuillère à soupe de ketchup
- quelques gouttes de tabasco
- sel
- poivre

Matériel utilisé :

- Cul de poule inox - Ø 25 cm
- Fouet de cuisine FMC Pro - 30 cm



Qui l'eut cru ? On raconte que - dès l'Antiquité - les guerriers mongols déposaient de la viande crue sous leurs selles afin d'en attendrir les fibres pendant le galop ! Et, bien sûr, fidèles à leur réputation, ils la dégustaient crue... Une autre version raconte que l'on devrait la naissance de la viande tartare à la ville allemande d'Hambourg, également connue pour l'invention du hamburger. Puis, la Belgique s'en serait emparé et l'aurait transformé de manière à s'approcher de la recette que nous connaissons aujourd'hui : à base de bœuf ou de cheval haché au couteau et assaisonné de moutarde, mayonnaise, câpres, cornichons... D'où son traditionnel accompagnement composé de pommes frites !

Phases techniques pour Steak tartare :



- 1 Pour réaliser cette recette de steak tartare, commencer par préparer tous les ingrédients.



- 2 Détailler la viande en morceaux...



- 3 ...et la passer au hachoir à viande.



- 4 Réserver au frais.



- 5 Pendant ce temps, hacher finement les échalotes...



- 6 ...les câpres...



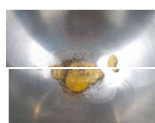
- 7 ...les cornichons et le persil.



- 8 Dans un cul de poule, placer le jaune d'œuf.



- 9 Ajouter la moutarde.



- 10 Saler et poivrer.



- 11 Ajouter l'huile d'olive et monter la préparation au fouet comme une mayonnaise.



- 12 Ajouter la viande hachée...



- 13 ...et tous les condiments hachés.



- 14 Ajouter la sauce Worcestershire (sauce anglaise)...



- 15 ...le ketchup et le tabasco.



- 16 Bien mélanger tous les éléments avec une fourchette.



- 17 Reforme le steak et dresse le steak tartare dans l'assiette.