

Tartare de bœuf à l'italienne, croûtons au Parmigiano Reggiano |

Recette pour 12 tapas



Description

Variante de la classique recette tartare, ici les parfums de la tomate, du basilic et du Parmigiano Reggiano sont réunis pour créer un tartare à l'italienne.

L'astuce du chef

Assurez-vous d'avoir une pièce de viande très fraîche puisque celle-ci sera consommée crue. De plus, vous pouvez demander à votre boucher de la couper pour vous.

Ingrédients

Pour les croûtons

- 24 Tranche(s) fine(s) Baguette
- 50 Gr Parmigiano reggiano
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Pour le tartare

- 400 Gr Boeuf boston (surlonge)
- 100 Gr Échalote
- 20 Gr Noix de pin
- 150 Gr Tomates italiennes
- 75 Gr Tomates séchées
- 2 Branche(s) Basilic
- 1 Cuil. à soupe Vinaigre balsamique
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Pour la garniture (optionnelle)

- 4 Poignée(s) Mesclun
- 15 Ml Moutarde de dijon
- 15 Ml Vinaigre balsamique blanc
- 30 Ml Huile d'olive
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Mise en place

Coupez le bœuf et les tomates en petits dés. Faites griller les noix de pin au four jusqu'à légère coloration, puis concassez-les grossièrement. Coupez les tomates séchées en petits cubes. Ciselez très finement l'échalote. Ciselez le basilic. Coupez la baguette en fines tranches d'environ 0,5 cm. Réalisez des copeaux de parmesan à l'aide d'un économe.

Préparation pour les croûtons

Déposez les tranches de baguette sur une plaque de cuisson. Assaisonnez de poivre. Sur chaque tranche, placez ensuite quelques copeaux de parmesan et faites-les cuire au four jusqu'à ce que le parmesan soit gratiné. Laissez refroidir.

Préparation pour le tartare

Dans un bol, mélangez le bœuf, l'échalote, les tomates, les tomates séchées, les noix de pin et le basilic. Arrosez le tout avec un filet d'huile d'olive, assaisonnez de sel et poivre.

Pour la garniture

Dans un bol, réunissez la moutarde et le vinaigre, assaisonnez de sel et de poivre et mélangez à l'aide d'un fouet. Incorporez l'huile d'olive en filet dans le mélange de moutarde et de vinaigre. Incorporez la vinaigrette au mesclun et mélangez bien. Rectifier l'assaisonnement au besoin.

Dressage de votre assiette ou vos tapas

Dressez votre tartare dans un emporte-pièce et placez les croûtons au parmesan sur le dessus afin de créer un effet de hauteur. Alternativement pour des tapas, placez une petite cuillère de tartare sur chaque croûton, décorez avec un copeau de Parmigiano Reggiano et servez aussitôt.

Bon appétit!