

Tartare de bœuf à l'italienne, croûtons au Parmigiano Reggiano, salade Mesclun au vinaigre Balsamique

Recette pour Gourmet pressé

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 cru. De plus, vous pouvez demander à votre boucher de la couper pour vous.

Ingrédients

Pour les croûtons

- 0.50 Unité(s) Baguette
- 50 Gr Parmigiano reggiano
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Pour le tartare

- 480 Gr Boeuf boston (surlonge)
- 1 Unité(s) Échalote
- 15 Gr Noix de pin
- 2 Unité(s) Tomates italiennes
- 8 Unité(s) Tomates séchées
- 2 Branche(s) Basilic
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Pour la garniture (optionnelle)

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

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. Couper les tomates séchées en petits cubes. Ciselez très finement l'échalote. Ciselez le basilic. Coupez la baguette en fine tranche 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. Incorporer l'huile d'olive en filet dans le mélange de moutarde et de vinaigre. Incorporer la vinaigrette à la mesclun et bien mélanger. 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 servir aussitôt.

Bon appétit!