

Tartare de bœuf, coeur aux trois poivrons, pommes de terre Ratte au thym frais, mesclun au vinaigre de framboise

Recette pour 4 personnes

Description

Tartare de surlonge de boeuf farci d'une brunoise de poivron rouge, jaune et vert au chorizo servi avec une petite salade mesclun au vinaigre de framboise.

L'astuce du chef

Le Boston ou le surlonge est une coupe de boeuf idéale pour le tartare; bien goûteuse et très tendre lorsque servie crue.

Ingrédients

Pour le tartare de boeuf

- 320 Gr Boeuf boston (surlonge)
- 50 Gr Chorizo espagnol
- 0.50 Unité(s) Poivron rouge
- 0.50 Unité(s) Poivron jaune
- 0.50 Unité(s) Poivron vert
- 2 Unité(s) Échalote
- 30 Ml Câpres
- 12 Brin(s) Ciboulette
- 8 Unité(s) Cornichons sûrs
- 8 Goutte(s) Tabasco
- 5 Ml Moutarde de dijon

- Huile d'olive
- Sel et poivre

Pour le mesclun au vinaigre de framboises

- 4 Poignée(s) Mesclun
- 15 Ml Vinaigre de framboises
- 30 Ml Huile d'olive

- Huile d'olive
- Sel et poivre

Pommes de terre Ratte

- 600 Gr Pommes de terre ratte
- 2 Gousse(s) Ail
- 4 Branche(s) Thym
- 1 Cuil. à soupe Gras de canard
- 3 Pincée(s) Fleur de sel
- 4 Tour(s) de moulin Poivre noir concassé

- Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **425 F°**

Mise en place

Hachez le boeuf au couteau. Coupez le chorizo en petits dés. Coupez les poivrons en petits dés. Hachez les câpres et les cornichons. Ciselez l'échalote française. Lavez et frottez les pommes Ratte.

Préparation du coeur au trois poivrons

Dans une petite poêle, versez un filet d'huile d'olive et faites compoter les dés de poivrons et la moitié de l'échalote à feu doux pendant 5 minutes. Ajoutez les dés de chorizo. Salez et poivrez selon votre goût. Mélangez. Coupez le feu et réservez au frais.

Préparation du tartare de boeuf

Dans un bol, réunissez la moutarde de Dijon, le Tabasco, la surlonge, la ciboulette, l'échalote ciselée, les câpres, les cornichons et un filet d'huile d'olive. Mélangez bien. Assaisonnez de sel et poivre.

Pommes de terre Ratte

Dans une grande casserole d'eau bouillante, plongez les pommes de terre. Laissez-les durant une ébullition de 4 minutes environ, les passez sous l'eau froide pour arrêter la cuisson en partie. Coupez-les en deux sur la longueur, dans une poêle chaude avec le gras de canard, déposez les pommes Ratte côté chair en premier. Ajoutez-y les gousses d'ail légèrement écrasées et les branches de thym. Retournez-les de temps en temps pour vous assurer d'une belle coloration, puis transférez-les sur une plaque à cuisson, avec l'ail et le thym. Il ne vous restera qu'à les enfourner durant 5/8 minutes avant de les servir.

Dressage de vos assiette

Dressez votre tartare à l'aide d'un emporte-pièce : déposez un fond de tartare, creusez un puits et placez-y la farce aux poivrons. Recouvrez de tartare. Accompagnez le tartare de mesclun assaisonné de sel et poivre ainsi que de vinaigre de framboise et huile d'olive. La technique utilisée pour la cuisson des pommes Ratte, c'est la: cuisson en robe des champs

Bon appétit!