

Tartare de bœuf, mayonnaise à l'aneth, tomates séchées et Chips - Version Atelier Vidéo

Recette pour 2

Description

Un must dans une cuisine, le tartare demande une finesse dans la découpe, cela vous assurera un succès.

L'astuce du chef

Important de réserver votre viande coupé à une température inférieure à 5 °C. Sinon vous risquer une prolifération de bactéries.

Ingrédients

Tartare

- 200 Gr Boeuf boston (surlonge)
- 1 Cuil. à soupe Câpres
- 4 Unité(s) Tomates séchées
- 1 Unité(s) Échalote française
- 0.50 Cuil. à soupe Huile d'olive
- 2 Cuil. à thé Parmesan râpé

- Sel et poivre

Mayonnaise à l'aneth

- 5 Ml Jus de citron
- 5 Ml Moutarde de dijon
- 100 Ml Huile végétale
- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 1 Cuil. à thé Aneth

- Sel et poivre

Chips

- 0.50 Unité(s) Baguette

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **375 F°**

À préparer avant le cours

Assurez-vous de bien sortir vos ingrédients du frigo. Pesez vos ingrédients au besoin.

Vous aurez besoin de :

1 plaque à pâtisserie, 2 culs de poule, un fouet, une planche à découper et un couteau de chef.

Mise en place avec le chef

Taillez la surlonge de boeuf en petite lanière, coupez à nouveau dans l'autre sens pour réaliser des petits cubes (brunoise), maximum de 3 à 5 mm de côté. Réservez par la suite la viande (tartare) sur de la glace, puis au réfrigérateur.

Hachez les câpres, épluchez, ciselez finement l'échalote, ciselez finement les tomates séchées.

Tartare de Boeuf

Dans un grand récipient, mélangez délicatement l'ensemble de tous les ingrédients. Goûtez, puis rectifiez l'assaisonnement au besoin.

Mayonnaise

Mélangez le jus de citron avec la moutarde de Dijon et le jaune d'oeuf à l'aide d'un petit fouet. Incorporez ensuite l'huile végétale petit à petit à l'aide du fouet. Ajoutez l'aneth, assaisonnez en conséquence par la suite.

Chips

Coupez votre pain en rondelles. Parsemez d'un filet d'huile d'olive, sel et poivre. Enfourez à 375F jusqu'à l'obtention d'une belle coloration.

Montage et finition

Mélangez bien votre mayonnaise avec votre viande et ses garnitures, assaisonnez de sel et poivre et goûtez.

Bon appétit!