

Tartare de bœuf, mayonnaise au paprika fumé, chorizo et herbes fraîches, pommes pailles

Recette pour 4 personnes



Description

Boeuf Boston coupé au couteau et assaisonné de câpres, ciboulette, persil et échalote relevé à la mayonnaise au paprika fumé et servi avec une petite salade de roquette et des pommes pailles croustillantes.

L'astuce du chef

La coupe Boston est idéale pour le tartare : peu coûteuse, très goûteuse et très tendre lorsque servie crue ou très peu cuite. Mentionnez à votre boucher votre intention de réaliser un tartare et il vous proposera une pièce très fraîche.

Ingrédients

Pour les croûtons

- 0.50 Unité(s) Baguette
- 2 Brin(s) Thym
- Sel et poivre

Pour la salade de roquette et mayonnaise au paprika fumé

- 4 Poignée(s) Roquette
- 15 Ml Jus de citron
- 15 Ml Moutarde de dijon
- 2 Ml Paprika fumé
- 200 Ml Huile végétale
- Sel et poivre

Pour le tartare

- 480 Gr Boeuf boston (surlonge)
- 1 Unité(s) Échalote
- 5 Brin(s) Ciboulette
- 5 Brin(s) Persil
- 1 Unité(s) Chorizo espagnol
- 15 Ml Câpres
- Sel et poivre

Pommes paille

- 600 Gr Pommes de terre yukon gold
- Sel et poivre

Préparation

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

Dressage de vos assiettes

Dressez le tartare à l'aide d'un emporte-pièce, faites un trait de mayonnaise au paprika fumé au fond de votre assiette et accompagnez-le de quelques croûtons ainsi que d'une petite salade de roquette assaisonnée de mayonnaise au paprika fumé et de quelques gouttes de jus de citron.

Pommes paille

À l'aide d'une mandoline équipée d'une lame fine, à julienne, passez vos pommes de terre de manière à réaliser une belle découpe de paille. Essuyez abondamment les pommes de terre dans un linge, puis plongez-les dans une friteuse (375°F) environ 3 minutes pour une première cuisson. Au moment de servir, plongez-les une deuxième fois jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Assaisonnez de sel.

Préparation du tartare de bœuf

Dans un bol, réunissez l'échalote, la ciboulette, le persil, les câpres, les dés de bœuf et le chorizo. Mélangez bien. Liez avec un peu de mayonnaise au paprika fumé, salez et poivrez selon votre goût et mélangez.

Préparation de la mayonnaise au paprika fumé

Dans un bol, mélangez un jaune d'oeuf avec la moutarde de Dijon et le jus de citron. À l'aide d'un fouet, incorporez l'huile végétale en filet tout en fouettant constamment afin d'émulsionner le mélange jusqu'à l'obtention d'une mayonnaise ferme. Salez et poivrez et ajoutez le paprika fumé.

Préparation des croûtons

Tranchez la baguette de biais pour obtenir vos croûtons. Posez-les sur une plaque de cuisson et versez un filet d'huile d'olive. Assaisonnez de sel et poivre et saupoudrez de thym haché. Cuire au four environ 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.

Mise en place

Coupez le bœuf au couteau en petits dés et réservez-les au frais dans un bol. Ciselez finement l'échalote, le persil et la ciboulette. Coupez le chorizo en petits cubes. Hachez les câpres finement. Hachez le thym frais. Épluchez vos pommes de terre, placez-les dans l'eau.

Bon appétit!