

Tartare de boeuf mi-fumé, caviar d'aubergine et pommes de terre gaufrettes |

Recette pour 12 Tapas



Description

Un tartare classique au goût légèrement fumé, avec chips de pommes de terre rattes et un délicieux caviar d'aubergine.

L'astuce du chef

La viande boeuf pourrait être remplacée par du canard ou bien du cerf rouge.

Ingrédients

Tartare

- 600 Gr Surlonge de boeuf
- 2 Unité(s) Jaune d'œuf
- 50 Ml Huile végétale
- 15 Ml Moutarde à l'ancienne maille
- 30 Gr Câpres
- 30 Gr Cornichons sûrs maille
- 10 Brin(s) Ciboulette
- 100 Gr Échalote française
- 1 Poignée(s) Copeaux de bois pour fumage

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Garnitures

- 12 Unité(s) Pommes de terre ratte
- 400 Gr Aubergine
- 2 Gousse(s) Ail haché
- 2 Branche(s) Thym
- 5 Brin(s) Ciboulette

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **friteuse** à **325 F°**

Mise en place

Saisissez vivement à l'huile végétale les pièces de boeuf et refroidissez-les, puis fumez-les 5 minutes à froid à l'aide d'un fumoir. Ciselez la ciboulette et l'échalote. Détaillez la viande en dés ainsi que les cornichons et les câpres. Taillez les pommes de terre à la mandoline, puis lavez-les 2 fois à l'eau

tiède afin d'enlever le surplus d'amidon. Séchez bien les pommes de terre.

Caviar aubergine

Coupez les aubergines en deux, faites des incisions dans la chair de l'aubergine, arrosez généreusement d'huile d'olive, salez et poivrez et mettez sur une plaque de cuisson. Parsemez d'ail haché et de branches de thym. Cuire au four pendant 30 minutes, jusqu'à ce que la chair de l'aubergine soit tendre.

Tartare

Dans un bol, commencez par réaliser une mayonnaise avec les jaunes d'oeuf et la moutarde, puis incorporez en fouettant la totalité de l'huile végétale. Ajoutez la viande et toutes les garnitures. Mélangez et rectifiez l'assaisonnement.

Chips

Frir les pommes de terre dans une friteuse à 160°C jusqu'à ce que les chips soient bien dorées. Salez directement à la sortie de la friteuse et réservez sur du papier absorbant.

Montage

À l'aide d'un cercle de 10 cm de diamètre placé au centre de votre assiette, réalisez un joli tapis de caviar d'aubergine.

Déposez une belle grosse quenelle de tartare au centre, surmontez le tout de jolies chips de pommes de terre.

Parsemez un peu de ciboulette ciselée.

Bon appétit!