






TYPE DE RECETTE

- Plat principal
- Nbre. de pers. : 4
- Préparation :  15mn
- Cuisson : 
- Difficulté : 

INGRÉDIENTS

- 800g tartare au couteau
- 1 gros oignon
- câpres
- cornichons
- 4 jaunes d'oeufs
- Tabasco, ketchup, sauce Worcestershire, moutarde, huile d'olive
- 2 branches de persil plat
- fleur de sel, poivre

TARTARE DE BOEUF

* PRÉPARATION *

Ciseler finement l'oignon et hacher les câpres, les cornichons et le persil.

Les placer dans des récipients individuels.

Disposer sur votre table les différentes sauces ketchup, moutarde, sauce anglaise, ainsi que la fleur de sel et le poivre.

Diviser le tartare en 4 portions et placer chacune dans une assiette.

Façonner la viande en rond et creuser son centre afin d'y déposer le jaune d'œuf.

Server les différents condiments séparément afin que chacun assaisonne suivant son goût.

* REMARQUES *

Vous pouvez accompagner ce tartare d'une salade verte ou pour les plus gourmands de frites maison.

LA BOUCHERIE TROLLIET
vous souhaite un très bon appétit !

Halles de Lyon Paul Bocuse - Lyon 3^{ème}
Tél. : 04 78 62 36 60

www.boucherie-trolliet.com