



Les plats principaux

Steak tartare à l'Italienne

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
2 cuillères à soupe de pignons de pin
1 cuillère à café de sauce Worcester
30 grammes de parmesan (râpé)
1 oignon rouge (petit, haché fin)
8 olives noires (dénoyautées)
1 échalote (finement ciselée)
2 cuillères à soupe de câpres
poignée feuilles de basilic
60 grammes de rucola
400 grammes steaks
2 jaunes d'oeuf
1 ciabatta
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Rôtissez bien les pignons de pin dans une poêle sèche. Hachez finement la moitié de la rucola et hachez aussi finement les olives. Hachez les câpres grossièrement.

Hachez le steak aussi fin que possible et mélangez-y un filet d'huile d'olive, le vinaigre balsamique, l'oignon, l'échalote, les jaunes d'oeuf, les pignons de pin, 2 cs de Parmesan râpé, les câpres, les olives, la sauce Worcester et la rucola hachée. Salez et poivrez. Réservez un petit quart d'heure au frigo.

Coupez la ciabatta en tranches que vous faites bien dorer dans un grille-pain ou dans une poêle. Mettez sur chaque assiette un anneau de dressage et versez le tartare dedans. Tassez légèrement. Retirez les anneaux. Terminez les assiettes avec le reste de la rucola, le basilic, le Parmesan et des tranches de ciabatta.

