



Nous vous donnons les meilleurs conseils !

Comment couper le steak tartare parfait?

À première vue le plat semble peut-être intimidant mais une fois que vous avez essayé un vrai steak tartare, vous en devenez tout-à-fait fan! Vous voulez aussi faire vous-même ce classique mais vous ne savez pas par où commencer? Nous vous donnons un coup de main.

Choisir la viande

Bien qu'il existe aussi du tartare de thon et même de tomates, vous faites la version classique naturellement avec de la viande de bœuf. Les morceaux les plus difficiles sont immédiatement éliminés parce qu'ils doivent être cuits pour être délicieusement tendres. Le filet est naturellement une option mais aussi très coûteuse. C'est pourquoi nous choisirons un morceau d'onglet super savoureux qui a beaucoup de goût. De la viande Belge. Car la viande de chez nous goûte le mieux!

Couper la viande

Parce qu'un steak tartare est si fin, la tentation peut être de simplement jeter la viande dans le hachoir ou même dans le robot de la cuisine. Mais alors elle perd sa consistance. C'est pourquoi il est préférable d'affûter vos couteaux et de couper la viande à la main aussi finement que possible. De cette façon, la structure est préservée et vous le goûtez vraiment.

C'est également toujours une bonne idée de mettre votre viande au congélateur une demi-heure à l'avance. Cela rend la découpe vraiment beaucoup plus facile!



Servir la viande

Pour un steak tartare on utilise traditionnellement de l'oignon, mais les échalotes donnent tellement plus de goût. Utiliser du gros sel au lieu du sel de cuisine fait vraiment une différence.

Mélangez la viande avec des échalotes finement ciselées, des cornichons, des câpres, du persil, de la moutarde, du ketchup, de la sauce Worcestershire, du sel et du poivre et remplissez un anneau de dressage. Faites cela juste avant de servir de façon que votre viande ne soit pas 'marinée'. Faites un petit puits dans le mélange de viande et ajoutez un jaune d'œuf cru. Retirez l'anneau et servez immédiatement. Bon appétit!

Conseils:

- Commencez toujours sans trop épicer. Ajoutez des épices est toujours possible!
- Utilisez des câpres qui sont conservés dans le sel. Les câpres dans le vinaigre peuvent faire décolorer la viande.

Le steak tartare classique:



Les plats principaux

Steak tartare avec frites



Les plats principaux

Steak tartare à l'Italienne

Going east

Êtes-vous plutôt à la recherche d'un plat original et voulez-vous donner un nouveau twist au classique? Alors partez faire un tour en Asie. En Corée il existe même une recette similaire qui s'appelle yukhoe. Raison suffisante pour vous y mettre avec des ingrédients d'Extrême Orient!

Ainsi vous pouvez remplacer les sauces traditionnelles par des parts égales de sauce de poisson et de soja, utiliser de l'oignon rouge au lieu d'échalotes et d'échanger le reste des légumes et des épices par du gingembre, du jus de citron vert, de la coriandre, de la menthe et des graines de sésame. Un vrai régal!



Vous voudrez également essayer ceux-ci:



Les plats principaux
Entrées

[Tartare d'asperges au saumon et cornicho...](#)



Entrées

[Tartare de bar de mer](#)



Entrées

[Gâteau de potiron à la mozzarella](#)

Avez-vous déjà essayé une de ces recettes? Ou avez-vous encore des conseils ou une question sur les meilleures steak tartare que vous voudriez partager avec nous? Faites-le nous certainement savoir via [Facebook](#) ou [Instagram](#) et utilisez le [#saveurspar](#).
