



Les plats principaux

Steak tartare avec frites

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 kilogramme de pomme de terre (Bintjes)
800 grammes de rôti de boeuf (pelé)
1 échalote (ciselée)
2 cuillères à soupe de jeunes oignons (hachées fin)
2 cuillères à soupe de persil (haché fin)
2 cuillères à soupe de câpres (hachées fin)
2 cuillères à café de sauce Worcester
1 cuillère à soupe jaune d'oeuf
1 cuillère à soupe de moutarde
1 cuillère à soupe de ketchup
1/2 cuillère à café tabasco
1 cerfeuil (bouquet)
8 câpres
poivre
sel

Méthode de préparation

Mélangez le jaune d'oeuf avec la moutarde, le tabasco, la sauce Worcester, le ketchup et une pincée de sel. Coupez la viande très finement et incorporez-y les câpres, les petits oignons, l'échalote et le persil. Mélangez-y ensuite la sauce, goûtez et assaisonnez éventuellement avec du poivre et du sel. Réservez au frigo.

Épluchez les pommes de terre, coupez-les en tranches de 1 cm d'épaisseur puis coupez-les en frites de 4 à 5 cm de long. Rincez-les à l'eau froide puis séchez-les bien. Cuisez-les légèrement dorées dans une friteuse à 160°C. Laissez-les égoutter et refroidir sur du papier de cuisine.

Cuisez les frites une deuxième fois bien dorées à 180°C. Répartissez le tartare en 4 portions égales. Déposez un anneau de dressage sur une assiette, remplissez-le avec une portion de tartare et appuyez. Retirez l'anneau de dressage. Terminez par les câpres et le cerfeuil. Servez avec les frites.

Ustensiles de cuisine

Friteuse

