



Les plats principaux

## **Steak tartare classique**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

600 grammes de boeuf haché  
2 cuillères à soupe de mayonnaise  
2 cuillères à soupe de câpres  
1 tiret de sauce Worcester  
4 gouttes de tabasco  
4 œufs  
1/2 persil (bouquet)  
4 cornichons  
1 échalote  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Épluchez et ciselez l'échalote finement.

Faites égoutter les câpres. Hachez finement les câpres, le persil et les cornichons.

Mettez le haché dans un grand plat puis ajoutez tous les ingrédients sauf les œufs. Mélangez bien le tout puis salez et poivrez.

Servez le steak tartare en tourelle sur une assiette et déposez un jaune d'œuf sur chaque tourelle.

Servez éventuellement avec une salade et des frites.

