

Tartare de Boeuf Coupé au "Couteau" à l'Italienne

Nombre de personnes: 1

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

| | |
|-----------------------|--------------------|
| - VIANDE POUR FONDUE | 200g |
| - OIGNON(S) | ½ |
| - CORNICHON(S) | 1 aigre doux |
| - CAPRES | |
| - VINAIGRE BALSAMIQUE | 1 c à soupe |
| - HUILE D'OLIVE | 1 c à soupe |
| - PARMESAN RÂPÉ | 1 c à soupe |
| - MAYONNAISE | 1 c à café |
| - MOUTARDE | ½ c à café au miel |
| - KETCHUP | 1 c à café |
| - BASILIC | 6-8 feuilles |
| - PARMESAN EN COPEAUX | |
| - ROQUETTE (SALADE) | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Coupez finement la viande à l'aide d'un grand couteau bien aiguisé.
- Emincez finement l'oignon et le cornichon. Ajoutez-les à la viande ainsi que les capres, le vinaigre, l'huile, la mayonnaise, le ketchup et le parmesan râpé. Mélangez le tout à la fourchette. Salez et poivrez.
- Incorporez-y le basilic ciselé.
- Dressez le tartare sur l'assiette à l'aide d'un emporte-pièce.
- Décorez de roquette et de copeaux de parmesan.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.

