

## Tartare de Boeuf à la Libanaise

**Nombre de personnes: 1**

**Temps de préparation: 20 minutes**

### **Ingrédients:**

|                           |              |
|---------------------------|--------------|
| - Filet Americain         | 200g         |
| - Oignons Rouges          | un peu       |
| - Menthe Fraiche          | 10 feuilles  |
| - Piment de Cayenne       | 1 pincée     |
| - Quatre-Épices (Mélange) | 1 pincée     |
| - Moutarde au Miel        | 1-2 c à café |
| - Huile d'Olive           | ½ c à soupe  |
| - Parmesan en Copeaux     | qq.          |
| - Sel                     |              |
| - Poivre                  |              |

### **Recette:**

- Emincez finement l'oignon.
- Rincez et ciselez la menthe (gardez quelques feuilles entières pour la décoration).
- Dans bol, mélangez le bœuf haché avec l'oignon, la menthe, le piment et le mélange de 4 épices.
- Salez, puis ajoutez la moutarde au miel et l'huile.
- Malaxez le tout.
- Formez le tartare à l'aide d'un emporte-pièce.
- Décorez avec la menthe, ajoutez quelques copeaux de parmesan et servez frais.

### **Remarque:**

Accompagnez de salade verte ... et de frites.

