

LE TARTARE DE BŒUF GOURMAND

Une recette qui me mettra à dos les végétariens et vegan ^^ Mais j'y tiens vraiment, car c'est une recette de mon papa, qui est juste vraiment trop top !!!

Voici la formule magique pour 4 personnes...

- * 500 g de viande de bœuf "Rond de paris"
- * 5 gousses d'ail pressées
- * 1 tige de cébette ciselée finement
- * 1/2 oignon jaune émincé très finement
- * 1 grosse cuillères à soupe de Persil haché très fin
- * 30 g de câpres
- * 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- * 4 cuillères à soupe de ketchup
- * 2 bonnes cuillères à soupe de sauce worcestershire (Si vous arrivez à le prononcer en une fois, BRAVO !)
- * 1/2 cuillère à café de tabasco
- * 1 cuillère à café de moutarde
- * Sel/ Poivre
- * 1 jaune d'œuf (facultatif, même si dans la vraie recette du tartare il y a forcément de l'œuf, chez moi nous en mettons pas toujours)

Tout d'abord il est important que l'oignon, la cébette et le persil soient hachés finalement. Pour la viande, achetez la chez votre boucher déjà hachée ou hachée la vous même au couteau 😊:)

Mélanger tout les ingrédients. Laisser reposer une petite heure au frais si possible.

Cru ou poelé, ce tartare est juste Fantastique !!

Régalez vous !!