

# Tartare de bœuf à ma façon



Préparation : 15 minutes

Pour 2 personnes :

- 350 g de viande de bœuf hachée
- 1/2 oignon blanc
- 6 petits cornichons
- 2 jaunes d'œufs
- sel
- poivre blanc
- Tabasco
- réduction de balsamique

1. Couper les cornichons en petites rondelles. Couper le demi-oignon en très petits dés. Dans un saladier, mélanger les cornichons et l'oignon avec la viande hachée.

2. Saler et poivrer. Assaisonner de Tabasco (environ 1/2 cuillerée à café). Bien mélanger. Ajouter enfin les deux jaunes d'œufs et mélanger de nouveau.

3. Sur deux assiettes, faire un décor avec la réduction de balsamique. Dans un cercle de dressage, disposer la viande hachée. Enlever le cercle et servir aussitôt avec une salade, vinaigrette balsamique, ou bien avec des frites bien chaudes.

*Recette publiée par Nanie sur <http://naniecuisine.canalblog.com>*