

Tartare boeuf-brebis

Les ingrédients pour 4 personnes

500 g de rumsteak
100 g de pecorino ou de tomme de brebis
4 jaunes d'oeuf
1 c à s de câpres
2-3 échalotes
4 c à s d'huile d'olive
1 c à s de moutarde de Dijon
1 c à s de ketchup
6 brins de persil plat
Tabasco
Sauce Worcestershire

A l'aide d'un économe faire des copeaux de pecorino ou de tomme de brebis. Ecraser les copeaux en petits morceaux avec les doigts sauf quelques uns pour le décor.

Préparer la sauce :

Dans un saladier mettre les jaunes d'oeufs, la moutarde, le ketchup, quelques gouttes de Tabasco et un peu de sauce Worcestershire. Saler, poivrer, mélanger et ajouter l'huile d'olive en filet en fouettant comme pour une mayonnaise.

Quand l'huile est incorporée, ajouter les câpres égouttées, le persil ciselé, les échalotes hachées.

Préparer la viande :

Faire des tranches de 4-5 mm puis couper les tranches en lanières et enfin les lanières en dés. C'est un peu long, mais vraiment cela vaut la peine.

Mélanger la viande en dés à la sauce et ajouter le fromage. Rectifier l'assaisonnement.

Partager la préparation en 4 et mettre dans un cercle sur les assiettes de service. Décorer avec les copeaux de fromage réservés et du persil. Accompagner de frites et d'une salade.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>