

Recette Tartare de bœuf comme un Rossini

Les ingrédients de la sauce associés à la viande crue-foie gras frais apporte une touche de modernité. La présentation, en tapas est facile à déguster et surprendra vos convives.

Ingrédients pour 6 à 8 personnes :

- 300 g de filet de bœuf
- 3 tiges de cerfeuil
- 6 tiges de ciboulette
- Quelques feuilles de coriandre fraîche
- 1 petit oignon haché finement
- 1 cuillère à thé de gingembre râpé
- 1 cuillère à soupe de jus de citron vert
- 1 cuillère à thé de moutarde de Dijon
- 1 cuillère à thé de miel d'acacia
- 1 cuillère à thé de vinaigre de vin
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive à l'orange
- 1 jaune d'œuf
- Poivre noir du moulin
- Foie gras mi-cuit
- Fleur de sel de Noirmoutier
- Pain de mie



Préparation Tartare de bœuf comme un Rossini

Dégraissier le filet de bœuf si c'est nécessaire. Le couper finement au couteau et réserver au frais.

Préparer la sauce en mélangeant le gingembre avec le jus de citron vert, la moutarde de Dijon, le miel, le vinaigre, l'huile à l'orange et quelques tours de moulin à poivre.

Mélanger les herbes et l'oignon avec la viande puis ajouter la sauce et le jaune d'œuf.

Bien mélanger et vérifier l'assaisonnement.

Griller le pain de mie sous la salamandre, grill pain ou au four.

Pour le dressage : Aplatir au rouleau le foie gras posé entre deux feuilles de papier sulfurisé afin d'obtenir une épaisseur de 6 à 8 mm selon les goûts

Avec un emporte-pièce, couper le foie gras en cercles de 4 cm de diamètre. Remplir les cercles avec le tartare et poser par-dessus le petit cercle de foie gras avec un peu de fleur de sel. Déposer l'ensemble sur un toast coupé également à l'emporte-pièce. Lancer un petit pic sur l'ensemble.