

Tartare de bœuf traditionnel, mayonnaise au raifort, oeuf de caille miroir

Recette pour 4 personnes

Description

Boeuf Boston coupé au couteau et assaisonné de câpres, cornichons, échalote ainsi que d'une mayonnaise au raifort. Le tout servi avec un oeuf de caille miroir et quelques croûtons.

L'astuce du chef

La coupe Boston est idéale pour le tartare: peu coûteuse, très goûteuse et très tendre lorsque servie crue ou très peu cuite. Mentionnez à votre boucher votre intention de réaliser un tartare et il vous proposera une pièce très fraîche.

Ingrédients

Pour le tartare

- 480 Gr Boeuf boston (surlonge)
- 30 Ml Câpres
- 8 Unité(s) Cornichons sûrs
- 2 Unité(s) Échalote
- 12 Brin(s) Ciboulette

- Huile d'olive
- Sel et poivre

Pour les croûtons et les oeufs de caille

- 0.50 Unité(s) Baguette
- 4 Unité(s) Oeuf de caille

- Huile d'olive
- Sel et poivre

Pour la mayonnaise au raifort

- 5 Ml Jus de citron
- 5 Ml Moutarde de dijon
- 200 Ml Huile végétale
- 25 Gr Raifort
- 1 Unité(s) Jaune d'œuf

- Huile d'olive
- Sel et poivre

Pour la salade (optionnel)

- 4 Poignée(s) Mesclun

- Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Mise en place

Hachez finement les cornichons et les câpres. Ciselez l'échalote française et la ciboulette. Taillez le boeuf au couteau en petits cubes.

Pour les croûtons

Tranchez la baguette de biais pour obtenir vos croûtons. Posez-les sur une plaque de cuisson et versez un filet d'huile d'olive. Assaisonnez de sel et poivre. Cuire au four environ 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.

Préparation de la mayonnaise au raifort.

Mélangez le jus de citron avec la moutarde de Dijon et le jaune d'oeuf à l'aide d'un petit fouet. Incorporez ensuite l'huile végétale petit à petit à l'aide du fouet. Salez et poivrez.

Préparation du tartare

Dans un grand bol, réunissez le boeuf, les cornichons, les câpres, l'échalote française, la ciboulette, et un peu de mayonnaise au raifort pour lier le tout. Mélangez bien. Vous allez maintenant assaisonner votre tartare et là, tout est question de goût personnel. Salez, poivrez, un peu plus de mayonnaise au raifort : gouttez et rectifiez l'assaisonnement au besoin.

Préparation des oeufs de caille miroir

Dans une poêle antiadhésive, faites cuire les oeufs de caille à feu doux d'un côté seulement jusqu'à ce que le blanc soit pris.

Dressage de vos assiettes

Faites un trait dans votre assiette avec la mayonnaise au raifort. Utilisez un emporte-pièce pour présenter joliment votre tartare de bœuf, puis posez un oeuf de caille sur le dessus. Accompagnez votre tartare de croûtons de baguette et éventuellement d'une salade mesclun assaisonnée de mayonnaise au raifort.

Bon appétit!