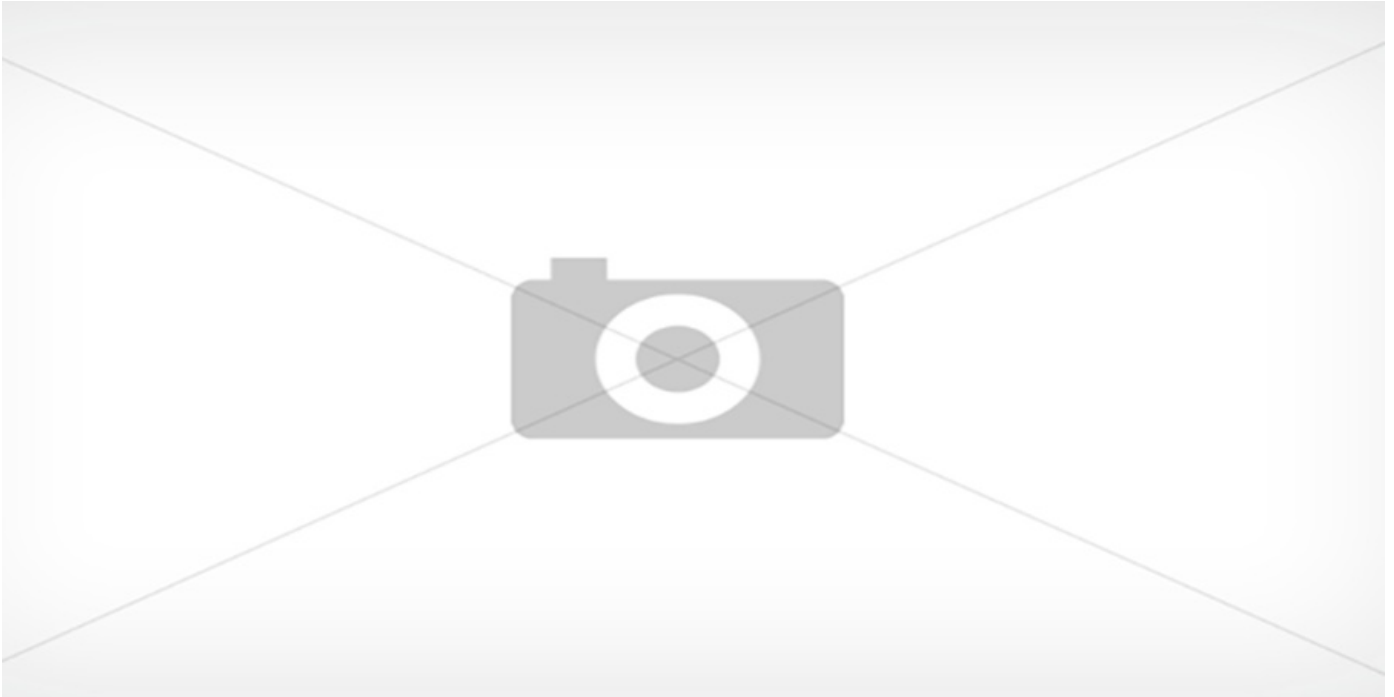


## Tartare de boeuf



Recette pour 4 personnes:

800g de bavette d aloyau

4 jaune d'oeufs

8 c à c de moutarde

20 cl d'huile de tournesol

sel et poivre

tabasco en fonction du goût

4 c à s de sauce anglaise

4 c à c de persil haché

4 c à c de câpres hachées

4 c à c d'oignon haché

4 c à c de cornichons hachés

Mettez la moutarde et les jaunes d'oeufs dans un saladier et mélangez à l'aide d'une fourchette ou d'un fouet en versant l'huile doucement.

Salez et poivrez. Mettez la sauce anglaise, les condiments et le tabasco (attention c'est costaud !) en fonction de votre envie.

Mélangez bien les ingrédients à votre sauce et incorporez la viande que vous aurez coupé finement au couteau 1h avant.

Formez 4 boules de même taille et reformez les steaks à l'aide d'une cuillère et d'une fourchette.

Servez avec des frites fraîches maison et de la salade verte.

