



Annonces Google

Salut. week-end BONJOUR

Cuisine

Dimanche 18 août 2013

10/10

Comment faire un bon tartare de bœuf ?

Le filet mignon est la pièce de choix pour le tartare de bœuf. Mais si vous voulez faire changement, voici des suggestions avec d'autres pièces de bœuf !

Le Boston : Haut de surlonge (choisir un grade de qualité PRIME ou AAA). Le Boston est un muscle très goûteux, mais un peu plus ferme que le filet. La texture du Boston amènera un côté plus croquant à votre tartare.

Le New-York : Contre-filet (choisir un grade de qualité PRIME ou AAA). Le New-York est une des pièces les plus nobles du bœuf. Un persillage bien étendu qui donnera une saveur incroyable à votre tartare. Dégraissez votre steak avant de le trancher en petit cube !

Mélangez vos viandes afin de varier la saveur et la texture de vos tartares !

Les différentes coupes de tartares font aussi une belle variante !

Une coupe très fine donnera un tartare à l'italienne avec une texture très moelleuse en bouche; cette coupe avantage plus la texture que la saveur.

Une coupe plus grossière donnera comme résultat un tartare de bœuf très goûteux, avec une texture très intéressante en bouche !

Recette :

Pour 1 personne :

150 g de boeuf (6 oz) (filet mignon, Boston ou New-York – on peut mélanger pour varier la saveur et texture)

1 c. à table (mélangé à 1 g de raifort) → 1 cà table de Mayonnaise (mélange à 1/2 cà thé de raifort)

1 c. à soupe d'échalote grise ciselée

1 c. à soupe de ciboulette ciselé

1 c. à table de câpres hachés

1 c. à table de cornichons hachés 1 c à table de Moutarde Forte (mignon on peut)

Sauce worcestershire, sauce Sriracha (en remplacement du Tabasco), sel et poivre selon votre goût !

Accompagnez votre tartare de croûtons maison. Tranchez une baguette de pain sur sa longueur, badigeonnez d'huile d'olive, de sel et poivre et faites sécher au four à 200 degré.