

TARTARE DE BOEUF À L'OXALIS

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Oeufs de caille	4 pc
Boeuf	60 gr (Type chateaubriand)
Huile au citron	Quantité souhaitée
Oignon rouge	1 c. à s.
Parmesan	5 gr
Oxalis	Quantité souhaitée
Pain de mie	1 tranche
Sel, poivre	

Préparation

1. Préparer les œufs de caille : quelques jours avant la préparation, mettre les œufs de caille au congélateur. La veille, les mettre au réfrigérateur. Clarifier les œufs dans un bol d'eau tiède et ne conserver que les jaunes. Sécher les œufs et les déposer dans un bol. Verser un peu d'huile, saler, poivrer.

2. Préparer le tartare : hacher le bœuf au couteau. Réserver dans un bol filmé au réfrigérateur (si vous ne servez pas le tartare dans la minute). Râper le parmesan en petits copeaux. Hacher finement au couteau l'oxalis. Hacher l'oignon rouge. Mélanger la viande, le parmesan, l'oignon et l'oxalis avec un peu d'huile. Saler et poivrer à votre goût. Réserver la préparation au frais.

3. Préparer les tuiles : couper les croutes des tranches de pain de mie. À l'aide d'un rouleau pâtissier, aplatir les tranches de pain. À l'aide d'un emporte-pièce, découper 4 cercles de pain. Cuire au four sur un silpat ou papier cuisson jusqu'à belle coloration.

4. Dressage : avec un emporte-pièce, confectionner des mini-burgers. Poser un jaune sur le dessus. Coiffer le tout d'une tuile de pain.
