

TARTARE DE BOEUF AUX CÂPRES DE PISSENLIT

Ingrédients pour 4 personnes

| Ingrédient | Quantité |
|---------------------|--------------------|
| Filet de boeuf | 150 gr |
| Filet d'Anvers | 75 gr |
| Huile de citron | 1 c. à c. |
| Câpres de pissenlit | Quantité souhaitée |
| Ciboulette | Quantité souhaitée |
| Oeufs de caille | 4 pc |
| Huile d'olive | 1 c. à c. |
| Persil plat | 4 feuilles |
| Sel, poivre | |
| jaune d'oeuf | 1 pc |
| Moutarde | 1 c. à s. |
| Huile de colza | +/- 100 ml |
| Huile de citron | +/- 100 ml |
| citron | 1 pc |

Préparation

1. Préparer les œufs de cailles : quelques jours avant la préparation, déposer les œufs de cailles au congélateur.

2. Préparer la mayonnaise au citron : réaliser une mayonnaise en utilisant comme acide le jus de citron.

3. Réaliser le tartare de bœuf : hacher au couteau le filet de bœuf et le filet d'Anvers. Incorporer les câpres

quantité souhaitée. Rectifier l'assaisonnement.

4. Clarifier les œufs de caille : déposer les œufs dans un bol d'eau chaude. Clarifier les œufs, c'est-à-dire ôter la pellicule blanche qui l'entoure. Mettre les jaunes dans un récipient avec un peu d'huile d'olive, sel et poivre.
-
-

5. Dresser : sur coupelle, former un mini hamburger à l'emporte-pièce. Dessus, déposer un jaune d'œuf et une feuille de persil plat.
-
-