

# 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 pisserlit	0 Quantité souhaitée
Ciboulette	0 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	0 ml
Huile de citron	0 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 **Tartare de bœuf aux câpres de pissenlit à la vinaigrette**. Mélanger le tout à l'huile de citron. Ajouter la mayonnaise **Page 1 / 2** <https://cuisinesauvage.org/recipe/tartare-de-boeuf-aux-capres-de-pissenlit/> CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL,

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.

---