



Chaud Devant

Tartare de boeuf

Une des spécialités d'Yves Rondez dans son établissement, Le « Lion d'Or » à Cornol

Ingrédients pour 2 personnes

- 150g de filet de bœuf par personne
- Quelques câpres
- 1 cornichon
- 2 petits filets d'anchois
- 1 échalotte
- Ketchup
- 1cs de sauce Worcestershire
- 1cs d'huile d'olive
- 1cc de vinaigre de vin rouge
- ½ citron jaune
- 2 jaunes d'œufs
- Quelques gouttes de tabasco
- Persil

Recette

Préparer dans un bol, l'échalotte, le cornichon, les câpres les anchois finement hachés. Puis ajouter les ingrédients et les deux jaunes d'œufs. Pour la viande, la couper en lamelles puis en petits dés. Intégrer la viande dans la sauce, saler et poivrer. Un bon mélange entre les ingrédients et la viande permettra de savourer un tartare de bon goût. Bon appétit.
