



Kaviari Maison

LE TARTARE DE BŒUF



IDÉES RECETTES

Kaviari Maison

Le tartare de bœuf

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : -

500 g de filet de bœuf · 125 g de caviar Oscietre Prestige de la maison Kaviari · 4 échalotes · 4 jaunes d'œufs · 1 petit bouquet de persil plat · 2 cuillerées à soupe de sauce Worcestershire · Sel, poivre

Hachez la viande finement au couteau. Ciselez les échalotes et hachez le persil. Dans un saladier, mélangez la viande avec les échalotes, le persil et la sauce Worcestershire. Salez et poivrez.

Servez le tartare sur une assiette en utilisant un cercle : déposez le tartare à l'intérieur, tassez un peu pour qu'il tienne bien et retirez le cercle.

Accompagnez chaque portion d'un jaune d'œuf cru et d'une belle cuillerée de caviar.

