

Parterre de tartare de bœuf, chorizo, pétales frites de pomme Ratte, mayonnaise épicée, feuilles de céleri-branche |

Recette pour 4 personnes

Description

Une façon différente de le présenter, une autre façon de vivre le tartare, une harmonie des saveurs

L'astuce du chef

Vous pouvez utiliser une poêle avec suffisamment d'huile pour frire les pétale de Ratte. ATTENTION de ne pas faire ceci en présence d'enfants dans la cuisine.

Ingrédients

Tartare de boeuf

- 400 Gr Boeuf boston (surlonge)
- 2 Cuil. à soupe Câpres
- 1 Cuil. à thé Moutarde de dijon
- 1 Cuil. à soupe Mayonnaise
- 75 Gr Échalote
- 5 Goutte(s) Tabasco
- 4 Unité(s) Oeuf de caille
- 0.50 Cuil. à soupe Huile d'olive
- 4 Branche(s) Persil
- 20 Unité(s) Feuille(s) de céleri branche

- Sel et poivre

Pomme de terre Ratte et Chorizo

- 2 Unité(s) Pommes de terre ratte
- 75 Gr Chorizo espagnol

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Friteuse** à **375 F°**

Mise en place

Hachez les câpres et le persil. Lavez les pommes de terre Ratte (bien les essuyer).

Épluchez et ciselez finement l'échalote. Clarifiez les oeufs de caille (séparez le jaune du blanc).

Coupez en petits cubes le boeuf suivant la mâche que vous souhaitez pour votre tartare (gardez-le sur glace) au frigo.

Épluchez le chorizo, le détailler en mini brunoise (petits cubes)

Tartare de boeuf

Mélangez à votre mayonnaise, la moutarde, le Tabasco et les câpres hachées, ajoutez le tout au

boeuf.

Bien mélanger délicatement, ajoutez le persil haché, rectifiez l'assaisonnement, gardez au frigo jusqu'au montage de vos assiettes.

Pétale de pommes de terre

Passez les pommes Ratte à la Mandoline (finement 1 mm), les déposez sur un linge.

Les plonger dans la friteuse, assurez-vous d'une belle coloration, bien les égoutter.

Les placer dans un bol, puis les assaisonner.

Montage de l'assiette

Dans le fond d'une assiette plate, placez un grand cercle ou à l'aide d'une cuillère à soupe, réalisez un joli parterre (tapis) de tartare qui recouvrira le fond de votre assiette. Déposez les jaunes de caille au centre de votre tapis de tartare.

Parsemez de brunoise de chorizo.

Déposez ici et là les feuilles de céleri-rave ainsi que quelques pétales de pommes de terre Ratte.

Réalisez quelques petits point de mayonnaise épicée (légèrement).

Servir le reste des pétales de pommes de terre à part dans un bol.

Bon appétit!