

Tartare de boeuf au couteau, feta rôtie, tomate confites, basilic et jaune d'oeuf |

Recette pour 4 portions

Description

Une recette au goût d'été, simple et rapide!

L'astuce du chef

Important de réserver votre viande coupé à une température inférieure à 5 °C. Sinon vous risquer une prolifération de bactéries.

Ingrédients

Tartare

- 200 Gr Boeuf boston (surlonge)
- 50 Gr Échalote française
- 1 Cuil. à soupe Câpres
- 1 Cuil. à soupe Moutarde à l'ancienne
- 4 Unité(s) Cornichons sûrs maille
- 10 Brin(s) Ciboulette

- Huile d'olive
- Sel et poivre

Tomate

- 12 Unité(s) Tomates cerises
- 2 Branche(s) Thym
- 2 Gousse(s) Ail

- Huile d'olive
- Sel et poivre

Garniture

- 60 Gr Fromage feta
- 4 Unité(s) Jaune d'œuf
- 4 Tranche(s) Pain de campagne

- Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **40 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Mise en place

Déposez la feta sur une tôle à pâtisserie, arrosé d'un filet d'huile d'olive et faites cuire au four environ 10 minutes jusqu'à ce que la feta soit dorée. Laissez refroidir et émiettez du bout des doigts. Frottez le pain de campagne avec un peu d'huile d'olive, puis faites le griller.

Tartare

Taillez la surlonge de boeuf en petite lanière, coupez à nouveau dans l'autre sens pour réaliser des petits cubes (brunoise), maximum de 3 à 5 mm de côté. Réservez par la suite la viande (tartare) sur

de la glace, puis au réfrigérateur.

Hachez les câpres, épluchez, ciselez finement l'échalote et la ciboulette.

Taillez les cornichons en brunoise.

Au dernier moment, mélangez tout les ingrédients du tartare avec un filet d'huile végétale, puis assaisonnez de sel et poivre.

Tomates confites

Placez les tomates sur la tôle à pâtisserie.

Assaisonnez avec l'ail, le thym , sel, poivre et un filet d'huile d'olive.

Faites cuire 8-10 minutes au four.

Montage de l'assiette

Déposez dans vos assiettes une portion de tartare de boeuf avec un peu de feta sur le dessus, ajoutez les tomates confites sur le côté une tranche de pain de campagne.

Finalisez le montage de vos assiettes en ajoutant un jaune d'oeuf sur chaque portion de tartare avec une pincée de fleur de sel ainsi qu'un tour de moulin à poivre.

Bon appétit!