

Tartare de boeuf au couteau, saisi aller-retour aux cornichons croquants Maille, pommes de terre ratte au thym et à l'ail |

Recette pour 4 personnes ou 12 tapas



Description

Une alliance chaud-froid d'une recette classique relevé par une brunoise de cornichons croquants Maille, accompagnée de pommes de terre rattes croustillantes au thym et à l'ail.

L'astuce du chef

La gamme des sauces Maille est très riche, alors ne pas hésiter à choisir une autre sauce pour cette recette. Il est aussi possible de faire une mayonnaise maison pour cette recette.

Ingrédients

Pour le tartare

- 480 Gr Boeuf boston (surlonge)
- 2 Unité(s) Échalote
- 12 Brin(s) Ciboulette
- 30 Ml Cornichons sûrs maille
- 5 Ml Tabasco
- 4 Unité(s) Jaune d'œuf
- 30 Ml Mayonnaise maille

- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Pour les rattes

- 600 Gr Pommes de terre ratte
- 4 Unité(s) Ail
- 8 Branche(s) Thym
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Pour la mise en place

Hachez les cornichons croquants Maille, le thym et l'ail. Ciselez les échalotes et la ciboulette. Coupez le boeuf en petits cubes. Mettre les rattes dans une casserole et couvrir avec de l'eau froide, portez à

ébullition et cuire 25 minutes. Les refroidir sous l'eau froide.

Pour les rattes

Coupez les rattes en quartiers, les mettez sur une plaque de cuisson avec de l'huile d'olive, le thym et l'ail. Rôtir au four pendant 40 minutes jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.

Pour le tartare

Mélangez le boeuf avec la 1/2 de la ciboulette, les échalotes, les cornichons croquants Maille, le tabasco et la mayonnaise Maille. Avec un emporte pièce, formez 4 tartares, dans une poêle chaude avec de l'huile végétale, saisissez les tartares rapidement de chaque côté pour obtenir une coloration.

Pour le dressage

Dans une assiette, mettez le tartare avec le jaune d'oeuf sur le dessus, garnissez avec les rattes sur le côté et finissez la décoration avec le reste de la ciboulette.

Bon appétit!