

# Tartare de boeuf aux pignons de pin rôtis, crostini au Parmigiano Reggiano |

Recette pour 12 tapas



## Description

Sur un beau croûton de pain baguette arrosé d'huile d'olive et de fleur de sel, vous trouverez une belle quenelle de tartare. En finition, des copeaux de Parmigiano Reggiano.

## L'astuce du chef

Pendant la coupe du bœuf, il est recommandé de remplir un bol avec de la glace et de l'eau froide et de le disposer sous le bol contenant la viande fraîchement coupé, ceci lui permet de ne pas chauffer.

## Ingrédients

### Tartare de boeuf

- 480 Gr Boeuf boston (surlonge)
- 100 Gr Échalote française
- 25 Gr Noix de pin
- 6 Unité(s) Tomates séchées
- 30 Gr Cornichons surs
- 3 Branche(s) Persil
- 12 Brin(s) Ciboulette
- 3 Tour(s) de moulin Poivre noir concassé
- 2 Pincée(s) Fleur de sel
- 2 Cuil. à thé Mayonnaise maille
- 1 Cuil. à soupe Huile d'olive
  
- Huile d'olive
- Sel et poivre

### Les crostinis

- 24 Tranche(s) fine(s) Baguette
- 50 Gr Parmigiano reggiano
- 5 Gr Fleur de sel
  
- Huile d'olive
- Sel et poivre

## Préparation

- Temps de préparation **25 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

### Mise en place

Coupez le bœuf en petits dés. Faites griller les noix de pin au four jusqu'à légère coloration, puis concassez-les grossièrement. Coupez les tomates séchées en petits cubes, ainsi que les cornichons. Ciselez très finement l'échalote. Ciselez la ciboulette et hachez le persil. Coupez la baguette en fines tranches d'environ 0.5 cm. Réalisez des copeaux de parmesan à l'aide d'un économe.

### Tartare de boeuf

Dans un bol, mélangez le bœuf, l'échalote, les tomates séchées, les cornichons, les noix de pin et les herbes. Arrosez le tout avec un filet d'huile d'olive et la mayonnaise, assaisonnez de sel et poivre.

### Les crostinis

Déposez les tranches de baguette sur une plaque de cuisson. Assaisonnez de poivre. Sur chaque tranche, placez ensuite quelques copeaux de parmesan et faites-les cuire au four jusqu'à ce que le parmesan soit gratiné. Laissez refroidir.

**Bon appétit!**