

Tartare de bœuf, mayonnaise au chipotle, tomates séchées, ciboulette et crostini au Parmesan

Recette pour 4 personnes



Description

Un must dans une cuisine, le tartare demande une finesse dans la découpe, cela vous assurera un succès.

Ici, il vous est présenté avec une mayonnaise épicée (chipotlé). Ce sont des piment Jalapéno séchés, crémeux ou liquide.

L'astuce du chef

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

Vous pouvez ajoutez une salade pour vous assurez d'un repas complet du midi.

Ingrédients

Tartare

- 400 Gr Boeuf boston (surlonge)
- 2 Cuil. à soupe Câpres
- 4 Unité(s) Tomates séchées
- 1 Cuil. à soupe Mayonnaise chipoté
- 1 Unité(s) Échalote française
- 0.50 Cuil. à soupe Huile d'olive
- 10 Brin(s) Ciboulette
- 2 Cuil. à thé Parmesan râpé

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Crostini Parmesan

- 0.50 Unité(s) Baguette
- 50 Gr Parmesan râpé

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Mayonnaise Chipotlé

- 5 Ml Jus de citron
- 5 Ml Moutarde de dijon
- 200 Ml Huile végétale
- 1 Cuil. à thé Piment chipotle en sauce adobo
- 1 Unité(s) Jaune d'œuf

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **30.00 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400.00 F°**

Mise en place

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, ciselez finement les tomates séchées.

Ciselez finement une partie de la ciboulette, gardez des brin pour la finition.

Râpez le Parmesan

Tartare de Boeuf

Dans un grand récipient, mélangez délicatement l'ensemble de tous les ingrédients. Goûtez, puis rectifiez l'assaisonnement au besoin.

Mayonnaise

Mélangez le jus de citron avec la moutarde de Dijon et le jaune d'oeuf à l'aide d'un petit fouet. Incorporez ensuite l'huile végétale petit à petit à l'aide du fouet. Ajoutez le piment Chipotlé, assaisonnez en conséquence par la suite.

Crostini

Taillez de belles tranches fines de baguette, les placez sur une plaque à four, arrosez d'un filet d'huile d'olive, assaisonnez de sel et poivre.

Placez-les dans le four durant 5 à 6 minutes. Surveillez la coloration suivant la puissance de votre four.

A la sortie du four, parsemez le Parmesan sur les crostinis, vous pouvez si vous le souhaitez, les repasser dans le four 1 minute avant de les servir.

Montage et finition

1/ Étalez joliment le tartare sur le fond d'une assiette, déposez dessus des copeaux de Parmesan, des brins de ciboulette, des points de mayonnaise ici et là et quelque juliennes de tomate séchée. Accompagnez le tout des crostinis.

2/ Vous avez aussi l'option de monter le tartare dans un moule rond (cylindre), avec les mêmes

finitions.

Bon appétit!