



Plats: Stefan Fritz
Photos: Dominic Ott

TARTARE

Entrée pour 4 personnes

400 g de bœuf maigre dans le rumpsteak
2 cs d'oignons rouges finement coupés
2 cs de cornichons au vinaigre finement coupés
2 cs de câpres hachées
2 cs de ketchup
2 cs de ciboulette hachée
3 cs d'huile d'olive
1 cc de moutarde
1 cc de jus de citron
Tabasco
sel & poivre
paprika
4 jaunes d'œuf

Hacher finement au couteau le morceau de bœuf. Incorporer les 7 premiers ingrédients cités et bien mélanger. Assaisonner avec sel, poivre, paprika, Tabasco et jus de citron. Dresser sur assiette et garnir avec le jaune d'œuf cru. Le jaune d'œuf peut aussi être mélangé à la masse en fin de préparation.

Servir avec des toasts et de la salade aux fines herbes fraîches.