

## Tartare de bœuf au couteau de Christian Etchebest - Masterchef du 30 juillet 2015

---



---

Préparation : 10 min - Sans cuisson

---

**Ingrédients par personne :** 100 g de rumsteck de bœuf - Huile d'olive - 1 Echalote - Cornichons - Câpres - 1 Oignon frais - Persil plat - 1 jaune d'œuf - Moutarde à l'ancienne - Fleur de sel - Poivre - Piment d'Espelette

---

**Le tartare doit être fait à la minute.**

**Taillez** quelques tranches de rumsteck de 1/2 cm d'épaisseur. Découpez en lanières et ensuite en petits dés.

**Déposez** la viande coupée dans un saladier et arrosez d'huile d'olive pour nourrir la viande.

**Taillez** l'échalote, les cornichons et les câpres. Epluchez l'oignon frais avec un petit peu de vert pour amener de la fraîcheur en bouche. Ciselez le persil plat. Mettre au fur et à mesure les différents ingrédients dans un autre saladier.

**Compléter** avec le jaune d'œuf et la moutarde à l'ancienne. Assaisonnez avec la fleur de sel, le poivre et le piment d'Espelette. Mélangez bien l'ensemble.

**Ajoutez** le mélange des condiments à la viande. Tout doit être extrêmement frais.

**Dressez** le tartare au milieu d'une grande assiette à l'aide d'un cercle. Déposez la viande sans la tasser pour éviter de perdre de la fraîcheur. Décorer le dessus du tartare à votre convenance.

---

**Mon avis :** j'adore cette recette où tous les condiments sont naturels et mettent en valeur le bœuf. Au restaurant, je ne fais jamais préparer le tartare, car je n'aime pas les assaisonnements proposés (ketchup...). Je préfère le préparer moi-même. On peut également ainsi vérifier la qualité de la viande et sa découpe.