# Filet américain

**Temps de préparation**
> 1h

**Difficulté**
Moyenne

# Ingrédients

1 kilogramme de filet pur
4 jeunes oignons (émincés)
4 cornichons (émincés)
4 cuillères à soupe de câpres (émincées)
2 cuillères à soupe de moutarde
1 cuillère à soupe de sauce worcestershire
sel et poivre
6 jaunes d’œuf
4 cuillères à soupe de mayonnaise fraîche
1 bouquet ciboulette
1 pièce de céleri-rave (coupée en dés)
huile d'olive

# Méthode de préparation

1. **Coupez ou hachez finement le steak. Il ne doit pas être trop finement moulu.**
2. **Ajoutez les jeunes oignons, les cornichons, les câpres, la moutarde, la sauce Worcestershire, le sel et le poivre et mélangez.**
3. **Dressez le filet américain sur 6 assiettes (utilisez éventuellement un cercle à dresser).**
4. **Creusez un petit puits au centre et déposez-y un jaune d’œuf.**
5. **Mélangez la mayonnaise et la ciboulette.**
6. **Faites rissoler les cubes de céleri-rave à l’huile d’olive.**
7. **Garnissez la viande de pointes de mayonnaise à la ciboulette et de dés de céleri-rave rissolés.**