Steak tartare

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 jaunes d’œuf
1 cuillère à café de moutarde
1 tiret de sauce worcestershire
3 gouttes de tabasco
sel et poivre
750 grammes d'américain nature
1 échalot (finement émincée)
1 cuillère à soupe de câpres (égouttés et hachés finement)
2 cornichons (coupés en tout petits morceaux)
1 cuillère à soupe de persil plat (finement haché, quantité supplémentaire pour la finition)
4 jaunes d’œuf
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Mélangez le jaune d’œuf avec la moutarde, la sauce Worcestershire et le Tabasco. Réservez.**
2. **Mélangez l’américain nature avec l’échalote, les câpres, les cornichons et le persil. Salez et poivrez.**
3. **Mélangez soigneusement la sauce avec la viande.**
4. **Divisez en 4 portions. Servez sur 4 assiettes.**
5. **Creusez un puits au milieu. Placez-y un coquetier avec un jaune d’œuf dedans.**
6. **Décorez avec le persil.**
7. **Accompagnez de frites.**