



Filet américain (ou steak tartare)

Une recette de Lucullent ! Testé (et mangé) pour vous...

Filet américain (ou steak tartare)

Quantité : pour 4 personnes - Durée totale : 20 minutes

Ingrédients

- 800 g de filet de boeuf, ou steak haché maigre extra frais
- 2 oeufs extra frais
- 2 cuillères à soupe de ketchup
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 1 cuillère à café de sauce Worcestershire
- Poivre

Pour accompagner

- 1 gros oignon
 - 6 à 8 cornichons
 - 1 petit bouquet de persil
 - câpres, moutarde, ketchup, Tabasco, sauce Worcestershire, sel et poivre
-

Préparation

1. Hacher finement l'oignon, les cornichons et le persil, les disposer dans un plat de service.
 2. Hacher gros le filet de boeuf si ce n'est déjà fait.
 3. Le mélanger avec les jaunes des oeufs, le ketchup, la moutarde et la sauce Worcestershire. Poivrer.
 4. Servir la viande accompagnée du plat d'oignon, de cornichons et de persil haché, de la moutarde, du ketchup, du Tabasco, de la sauce Worcestershire, du sel et du poivre, afin que chacun puisse ajuster l'assaisonnement à son goût.
-

Remarques ou suggestions

- Servir avec des frites.

Publié par Lucullent le 27 septembre 2010. Dernière modification le 17 septembre 2012.