



Filet américain (ou steak tartare)

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

Le filet américain est la variante belge du steak tartare, à base de viande de bœuf crue hachée et assaisonnée, servie avec des condiments et des frites. Au contraire de la recette originale, la recette proposée ici ne contient pas de mayonnaise.

Quantité: 4 personne - Difficulté: Facile - Durée: 20 min

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
- 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

- Accompagner de frites.

Ingrédients originaux

- Sauce Worcestershire
- Tabasco