

### Ingrédients pour 2 personnes

300 g de filet de bœuf (ou autres pièces tendres de bœuf charolais),  
 2 jaunes d'œufs  
 1 c. à s. de moutarde forte  
 4 c. à s. d'huile  
 2 c. à s. de sauce ketchup  
 2 c. à s. de Worcestershire sauce  
 2 oignons nouveaux ciselés  
 1 c. à s. de petites câpres  
 ½ bouquet de persil plat haché  
 Sel et poivre du moulin.

Découpe la viande au couteau. Réalise une mayonnaise épaisse, dans laquelle tu verses le ketchup, la sauce anglaise. Sale, poivre. Mélange, goûte et ajuste l'assaisonnement. Incorpore oignons, câpres et persil. Dispose la viande hachée sur la sauce tartare. Bien mélanger à la fourchette. Dresser à l'aide d'un cercle métallique au centre de l'assiette. Décore avec une petite branche de persil. Servir avec des pommes frites .



# Tartare

## *de bœuf*